厨房

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

7

JUL.
2012
No.517

第49巻 第7号NO・517
平成24年7月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

management
work
earth
education

第46回定時総会
創立50周年記念式典・祝賀会報告

平成23年外食市場規模推計について

日本の食の原点から　山口県萩漁港と魚たち

一般社団法人 日本厨房工業会
http://www.jfea.or.jp

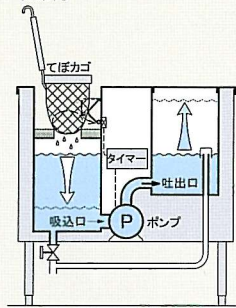
いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

麺つゆウォーマーディスペンサ
15L×2タンク湯煎式

- 有効容量15Lの2本のスープタンクは密閉蓋つき、煮つまりゼロで風味を閉じこめ、残量は液面計で表示し湯煎保温します。
- 湯煎タンクの水位も液面計で表示。
- 注ぎ出し口は金属を使わない独創構造の直下注ぎ出し式、衛生的で耐久性も十分。
- 粘性のあるスープ用として撹拌パドルつきが用意されています。

初の水流ポンプ式
麺水切り機

ポンプが多量の水を吸い込むときの負圧を応用した前例のない構造（下図）そのため従来の真空掃除機の吸引方式と異なり水切り水がモータや羽根車を汚すこともなく運転音はきわめて静か、耐久性も抜群。

超低騒音

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る
2タンク追いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート釦を押すとタンクに8Lの定量注水・加熱・だし煮出し・だしの引き上げ・だしつゆの湯煎保温までを全自動でプログラム制御します。

- 電源ON
- だしかごにだしパックをセット
- 湯煎タンクの自動給水・加熱
- スタート釦を押す
- ヒータとだしかごダウン
- だしつゆタンクへ定量注水
- ヒータON加熱
- 沸騰・煮出し5分(可変設定)
- だしかごリフトアップ
- かえし定量注入(手動)
- 95℃で湯煎保温

この間約20分の自動運転

無沸騰噴流
卓上型冷凍麺解凍調理機
4リフト式／2リフト式

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん）で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。

4食
25秒

無沸騰噴流
ゆで麺機（ガス式）
沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげる。

自動排水式
ぎょうざ焼き機
焼き鍋たっぷりの熱湯を自動で注水、自動で排水

蓋を閉めると焼き鍋に多量の水が自動で注がれ、厚さ9㎜の厚鍋が持つ蓄熱容量によって瞬時に湯を沸騰させて餃子を茹であげる。余分な水を排出した後、蒸して焼きあげることで、耳まで柔かいジューシーなパリパリ餃子の焼きあがり。

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション

左右連動ドアを装備し ドアタイプを凌ぐ高性能機

1ロータ／3アームノズル 洗浄の標準機

11の独創技術を全搭載したハイレベル機

2ラック同時洗浄と超省エネを両立

自動化フードサービス機器の専門メーカー
日本洗浄機株式会社
www.n-sen.com
本社ショールームで試用テストをお引受けしております。お気軽にお申しつけください。

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622

誘導加熱式 IHシリーズ

ニチワのIHシリーズは、火を使わない（誘導加熱方式）ため、安全で、排気設備も小規模ですみ、調理もクリーンで快適。また、火を使うことによる油煙等の汚れもおさえられ、常に最適の厨房環境を提供します。パワーアップして、火力と微調整が可能になったニチワのIHシリーズは、まさに外食産業の未来をより明るくします。

安全・快適・ハイパワー・
安心メンテナンス。
快適な厨房づくりに。

MCR-636B IH中華レンジ

“中華の暑い厨房”の常識を変えた火を使わない新しい中華レンジ。ランニングコストはガスの約1/3。

● 600×750×750mm　3φ200V 5.6kVA

MSF-18K IHフライヤー

引火・火災の心配がない。油はね、油煙が少ない、ムダな油の加熱を防いで美しく揚げる低温加熱方式。

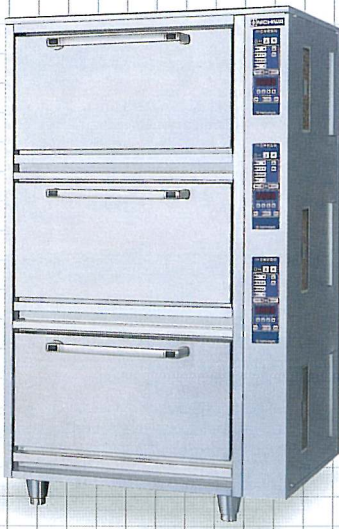
● 450×600×800mm　3φ200V 5.3kW

MIGR-300 IHロータリー炒め機

調理釜が自動で回転し、かきまぜる手間が省けます。卓上型のため設置場所を選びません。

● 420×615×622mm　3φ200V 5.6kVA

MIRC-27N2

MIR-1055TA-N 特許登録済

MIR-5TA-N 特許登録済

MIRC-27N2 IH立体炊飯器

IH加熱方式だからおいしいふっくらしたご飯が最適食缶で熱ムラなく炊き上がります。予約タイマーで炊き始め予約ができます。

● 770×659×1345mm　3φ200V 16.8kVA

MIR-5TA-N \ MIR-1055TA-N IH調理器（エコノミータイプ）

素早い立ち上がりのIH加熱でスムーズ調理。薄型・エコノミー卓上タイプ。調理に合わせたニチワ独自の3つの加熱機能付。温度センサー（オプション）を使用して温調加熱が可能。

MIR-5TA-N ● 450×600×250mm　3φ200V 5.6kVA
MIR-1055TA-N ● 900×600×250mm　3φ200V 5.6kVA×2

NICHIWA®

ニチワ電機株式会社　URL http://www.nichiwadenki.co.jp/

ISO 9001 認証取得　ニチワの電気厨房機 SC SAFETY&CLEAN

本　社／〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5　☎(079) 568-0581(代)
東京支店／〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2　☎(03) 5645-2691(代)
大阪支店／〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2　☎(06) 6838-5001(代)
名古屋支店／〒465-0054 愛知県名古屋市名東区高針台1-701 ☎(052) 701-9851(代)

札幌営業所☎(011) 856-7091(代)　盛岡営業所☎(019) 646-9851(代)　仙台営業所☎(022) 717-3191(代)　埼玉営業所☎(049) 248-7811(代)
千葉営業所☎(043) 290-1231(代)　新潟営業所☎(025) 281-6181(代)　金沢営業所☎(076) 249-7521(代)　長野営業所☎(0263) 48-2891(代)
静岡営業所☎(054) 254-0801(代)　岡山営業所☎(086) 246-3151(代)　広島営業所☎(082) 229-3391(代)　高松営業所☎(087) 861-2531(代)
松山営業所☎(089) 935-7341(代)　福岡営業所☎(092) 621-9001(代)　熊本営業所☎(096) 378-8661(代)　鹿児島営業所☎(099) 258-4721(代)

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

数百万年にもわたり私たち人類を育んできてくれた地球。
その地球に恩返しの気持ちを込め“人にも環境にもやさしい製品づくり”をナカニシは目指します。
製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」
これがわたしたちナカニシの願いです。

カゴごと食器類洗浄システム
NAW-PATA（ナウパタ）

美しい地球のために

eco

eco1

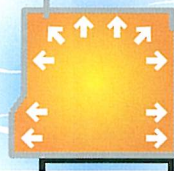
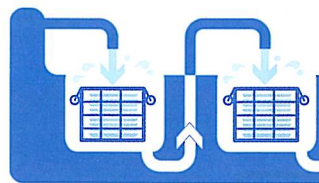
カゴごと食器洗浄で浸漬要らず！

食器をカゴから取り出さずに
洗浄する省力型。
浸漬せずに洗浄でき、その分の
水やエネルギーを抑えます。

eco2

徹底した水のリサイクルで節水！

水を何度も再利用して、
水の消費量を極限まで抑えます。

eco3

断熱機構で、空調負荷を軽減！

熱の損失を抑え、加熱エネルギーと
空調負荷を軽減します。

株式會社 中西製作所
■本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号　〒544-0015
■TEL：大代表（06）6791-1111　FAX：（06）6793-5151

奈良工場は品質マネジメントシステム
ISO9001:2008認証取得工場です。

中西製作所　検索

click
click

SMARTwasher
YOKOGAWA ◆

アンダーカウンタータイプ業務用食器洗浄機
SMART AU70

最高の洗浄力
使いやすさ
安心・安全・衛生を追求
コンパクトボディーの決定版

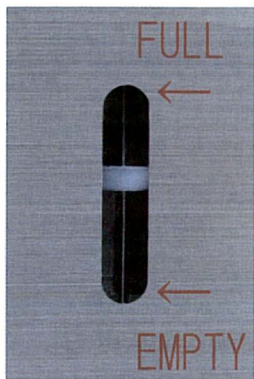
◆ 大きな開口

従来機開口寸法を大きく上回る、
扉開口寸法３６０mm。
今までのアンダーカウンタータイプでは、
洗えなかった大皿やトレー、
ちょっとした調理器具も洗えます。

◆ 安全で使いやすく

洗浄時間切替と温度表示を標準装備。
洗浄湯温・すすぎ湯温をいつでも確認できます。
汚れに合わせて洗浄時間を選択できます。
短（40秒）、標準（75秒）、長（90秒）
※AC100V仕様にはすすぎ湯温度表示は付きません。

◆ 一目でわかる洗剤量

洗剤の残量表示機能を設けました。
洗剤は純正液体洗剤（スマートクリーンC100）。
専用ボトルで、補充も簡単にできます。

洗剤補充口

洗剤専用ボトル

注意！洗剤を扱うときにはゴム手袋の着用を。
製品の取扱説明書をご確認いただき正しくお使いください。

◆ 抜群の洗浄力

当社ドアタイプ洗浄機の洗浄性能をそのまま継承。
コンパクトなボディながら最高の洗浄力を実現しました。

◆ 丈夫で長持ち

毎日、毎回扱う扉だから、スムーズで丈夫なものに。
ラックの出しすぎを抑え、水たれを解消しました。

横河電子機器株式会社
http://www.yokogawa.com/jp-ydk/kf/chubo/index.htm

お問い合わせ先
第4営業部　販売推進グループ　03-3225-5337

営業所
北海道・仙台・東京・神奈川・名古屋・大阪・福岡

東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部 〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20 TEL.03-5400-7777 http://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/equipment/cool/

日本の食を支えて、半世紀。2012年6月6日、工業会創立50周年記念式典が明治記念館で催行。

当日の詳しい模様はp.14に掲載されております。

Vol.49 No.517 2012.7 Since 1970

JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT ASSOCIATION

CONTENTS

陶芸が語る四季の歌

陶俳画

春兆

【ウクレレ】

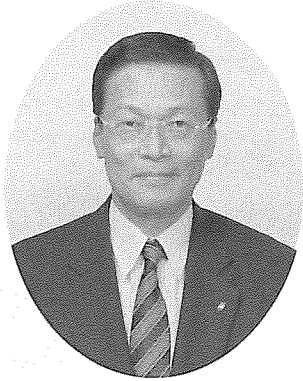
世を唄うウクレレ一つ風涼し

バンジョーとウクレレの違いも確かめられないほど、音楽、特に演奏には縁がないので、心許ない限りなのだが……。

彼が愛用しているのがどちらかはともかく、こちらの名が浮かんだのは、ウクレレ漫談（?）、冗談音楽の詞が浮かび上がり、そちらの世界へ連想が走ったからだ。

そう、印刷業界の手堅い経営マンを定年退職と同時に、ライブのボーカリストへ鮮やかに変身。山の手の盛り場の路上に進出している彼なのだ。しかも、自作自演の歌詞が、昭和ののんき節（?）、明治のオッペケペに通じる世相風刺、それも福祉関連の社会運動への深い関心と実践に根ざした、鋭い視点と詞での社会風刺。まさに、思わず拍手とエールを送りたくなる。現在日本への一陣の涼風に違いない。彼自身も、これまでの実社会の束縛から解放されて、風の涼しさを満喫していそうにも思われてくる……。

と、こんな背景があって生まれた句だけれど、そこまで想像していただくのは、とても無理で無茶だとは分かっている。街頭スナップとして見ていただければ十分ありがたい。もちろんもっと一般的（家庭的）な夕涼みとして、親しんでくだされればそれで結構なのだ。

巻頭によせて

日本厨房工業会平成24年度の始まりに当たって

一般社団法人　日本厨房工業会
会長　福島　裕

会員の皆さま。日頃は当工業会の事業活動並びに会務運営にご協力賜り、厚く御礼申し上げます。去る６月６日には、一般社団法人移行後の初めての定時総会を無事終えることができました。財務面で、リーマンショック後３期連続で赤字が続いておりましたが、会員の皆さんのご協力により、先期は黒字に転ずることができました。新法人制度移行に当たり良いスタートが切れましたことをご報告申し上げます。またその後に催しました創立50周年記念式典には、経済産業省多田日用品室長ご出席の下、当業界の50年を振り返りながら、その偉大な歴史に貢献された方々が表彰されました。ここに改めて業界の発展に尽力された方々に敬意を表しますと共に、厚く御礼申し上げます。さらにその席で、私に経済産業大臣表彰を、加藤副会長と齋藤理事に経済産業省局長表彰を賜り、誠に感謝に堪えません。これは私ども個々人にいただいたものではなく、工業会役職員、並びに会員と共に賜ったものと肝に銘じ今後の公務の励みと致します。式典後の記念祝賀会には、日頃お世話になっている関係諸官庁、関連団体、OBの皆さま、そして会員の皆さま大勢揃ってなごやかに50周年を祝い喜び合いました。工業会50周年という大きな節目に立ち会うことができ、大変うれしく思いますと共に、これから次なる工業会を切り拓いてゆく新しいスタートとなったことを確信致します。

さて、今年度も昨年度に引き続き、食の安全・安心を支える厨房機器の安全・安心。厨房施工の安全・安心を支える人材の育成。震災後のエネルギー事情の情報共有に努めて参ります。そして新たに、日本食の海外展開に日本の厨房機器がお役立ちしようという委員会が発足しました。経済産業省のクールジャパン政策——日本の素晴らしいソフトを海外に紹介しようという中に、日本食も含まれています。また農林水産省では、日本食文化の世界遺産への応募がなされました。本物の日本食を海外に展開するには、日本独自の厨房機器が必要です。そのような観点から、会員の皆さまに情報発信できればと考えています。

最後になりましたが、会員の皆さまのおかげで工業会も50周年を迎えることができました。折角の節目の年ですから、この機会を次なる飛躍のステップにできるよう、工業会役職員一同今後も励んで参りますので、皆さまの変わらぬご支援、ご協力を賜りますようお願い致します。

工業会関係

第46回定時総会、創立50周年記念式典・祝賀会が盛大に開催される

平成24年6月6日・明治記念館

福島裕会長

当日は出席者80名（委任状149名）となった

◆定時総会

（一社）日本厨房工業会は平成24年６月６日（水）、明治記念館「芙蓉の間」にて第46回定時総会を開催した。

福島会長より、「４月から一般社団法人になって初めての総会となるが、ようやく財政が健全化してきた」旨の挨拶があった。

続いて、司会の事務局・吉野職員から、議長の選出が諮られ、司会者一任との声を受け福島会長が指名された。

次に福島議長は、出席者が定款第18条の定足数を満たしていることを確認。総会の成立を宣した。議事録署名人には、愛知県・清水氏、東京都・上野氏、大阪府・肥田氏を指名し、議事に入った。

第１号議案「平成23年度事業報告及び収支決算の承認の件」は、尾崎副会長より上程され、平成23年度の会務運営機構、役員・会員・委員会構成などの他、各部事業内容などの詳細が若杉専務理事より説明された。収支決算については、細山理事より報告がなされ、各科目について詳細な説明があった。続いて、坂本監事より監査報告がなされ、４月25日に工業会の会議室で監事会を開催し、定款第26条１項の規定に基づいて監査を行い、いずれも正確であることを確認した旨の報告があった。以上の説明の後、当議案は承認された。

続いて、第２号議案「平成24年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認の件」が尾崎副会長から上程され、詳細については若杉専務理事より平成24年度の会務運営機構、会員の構成、基本方針、各部事業計画案などについて説明がなされ、収支予算案については細山理事より説明がなされ、承認された。

第３号議案「理事の選任の承認の件」については、尾崎副会長より上程され、土屋康之理事の後任として、新たにパナソニックES産機システム㈱の鎌田秀樹氏を選任したい旨が説明され、承認された。その後鎌田新理事より挨拶があり、閉会となった。

◆創立50周年記念式典

続いて15時45分より、末広の間で創立50周年記念式典が開催され、河原林真由子氏の司会により進められた。福島会長より工業会の歴史と会員への謝辞が述べられた後、以下の受賞者の中から当日出席された方に、経済産業省商務情報政策局日用品室・

多田俊樹室長より表彰状が贈られた（以下、敬称略）。

〇**経済産業大臣表彰**
会　長　福島　裕

〇**経済産業省商務情報政策局長表彰**
副会長　加藤愛一郎
　同　　斎藤隆哉

続いて、以下の当日出席された受賞者に、福島会長より表彰状が贈られた。

椅子を増やすほどの盛況となった創立50周年記念式典

〇**歴代会長感謝状**
西山喜一
中西　忠
熊谷俊範

〇**創立来会員表彰状**
㈱上野製作所　上野秀雄
オザキ㈱　尾﨑　誠
北沢産業㈱　尾崎光行
桐山工業㈱　中村英夫
クマノ厨房工業㈱　牧田哲雄
㈱三栄コーポレーションリミテッド　深澤信生
㈱椿厨房具製作所　椿　友宏
㈱戸井田製作所　戸井田純一
日産設備工業㈱　嶋根正之
日本調理機㈱　齋藤隆哉
㈱フジマック　熊谷俊範
細山熱器㈱　細山欣也
㈱村幸　村田良介
㈱AiHO　寺部良洋
アサヒ装設㈱　松村忠樹
㈱コメットカトウ　加藤愛一郎
㈱国益社　谷口　茂
㈱日本厨房工業　曽我敏文
㈱メイトー　海道　裕

経済産業大臣表彰を受ける福島裕氏

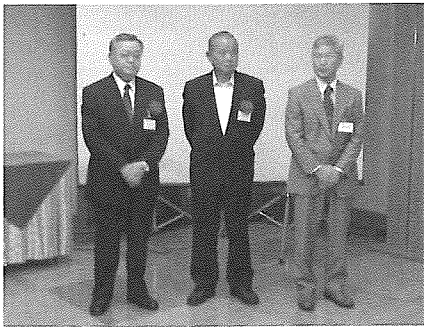
経産省局長表彰を受ける加藤愛一郎氏

経産省局長表彰を受ける齋藤隆哉氏

歴代会長感謝状を受ける熊谷俊範氏

創立来会員表彰状を受ける方々

永年役員感謝状を受ける方々

工業会関係

永年会員表彰状を受ける方々

功労委員感謝状（10年以上）を受ける方々

功労委員表彰状（6年以上）を受ける方々

○永年役員感謝状（30年以上）

常盤ステンレス工業㈱　山﨑智教

○永年役員感謝状（20年以上）

㈱三栄コーポレーションリミテッド　深澤　信生
福島工業㈱　福島　裕
㈱豊田エイタツ　清水健治

○永年役員感謝状（10年以上）

㈱上野製作所　上野秀雄

○永年会員表彰状

㈱野田ハッピー　弓納持拓也
クリーンテック㈱　大熊　勝
東京管材㈱　堀米德治
㈱オーディオテクニカ　小柳益男
㈱中西製作所　北海道支店　石川雅彦
サンタ㈱　三浦雅博
㈲アイジィエー　宇佐美　繁
㈱早川製作所　石原多多良
㈱シルクインダストリー　山岡正美
直本工業㈱　松浦義久

○功労委員感謝状（外部学識者）

関西国際大学　王　利彰
宮城大学　金子孝一
女子栄養大学　鈴木久乃
鹿島建設㈱　平岡雅哉

○功労委員感謝状（10年以上）

日本調理機㈱　生澤貴良
㈱マルゼン　石﨑孝治
㈱フジマック　市村日出男
㈱AiHO　井戸田　保
㈱AiHO　井戸田英敏
㈱上野製作所　上野秀雄
㈱コメットカトウ　加藤米男
日本調理機㈱　黒田　晃
日本調理機㈱　齋藤隆哉
㈱豊田エイタツ　清水健治
㈱AiHO　清水広安
㈱北沢キープサービス　高根伸幸
タニコー㈱　谷口一郎
日本洗浄機㈱　中川幹夫
㈱中西製作所　中橋　弘
サンウエーブキッチンテクノ㈱　浜野勝正
福島工業㈱　福島　裕
細山熱器㈱　細山欣也

功労委員感謝状を受ける金子孝一氏

功労委員感謝状を受ける鈴木久乃氏

功労委員感謝状を受ける平岡雅哉氏

アサヒ装設㈱　山本洋志

○功労委員表彰状（６年以上）

パナソニックES産機システム㈱　阿久澤　光明
㈱ホワイトスチール工業　石塚　實
オザキ㈱　尾﨑　誠
日本調理機㈱　久保　修
㈱マルゼン　小泉俊宏
タニコー㈱　古口博之
㈱マルゼン　小嶋敏之
日本調理機㈱　佐々木　學
㈱フジマック　関根建志
王子テック㈱　野瀬弘嗣
㈱マルゼン　橋本一成
三宝ステンレス工業㈱　肥田徳人
㈱三栄コーポレーションリミテッド　深澤　及
㈱福井厨房　福井正晃
福島工業㈱　福島　亮
タニコー㈱　松尾裕之
日本調理機㈱　松田也寸志
東京電力㈱　矢山陽介
サンウエーブキッチンテクノ㈱　吉田　篤
㈱マルゼン　渡辺恵一

感謝の意を述べる加藤副会長

最後に受賞者を代表して加藤副会長より経済産業省・多田室長と工業会福島会長への謝辞の言葉が述べられ、会場からは大きな拍手が贈られた。

◆創立50周年記念祝賀会

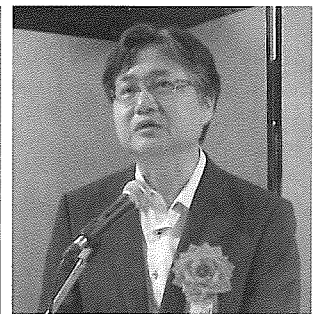
続いて中庭で記念撮影が行われた後、場所を「曙の間」に移し、会員をはじめ官庁、関係団体等から多くの来賓を迎え、創立50周年記念祝賀会が出席者219名という盛況の中、催された。

祝賀会は、引き続き河原林真由子氏の司会で進行。壇上に立った福島会長は出席された関係官庁、関係諸団体、関係各位への礼を述べ、「本日は工業会が一般社団法人へ移行して初の総会で、先ほどの記念式典で経済産業省多田室長から経済産業大臣賞を賜り、ありがとうございました。これは私個人ではなく工業会にいただいたと考えており、副会長・理事・事務局長・事務方の皆さま全員でいただいたものだと思っている。これを励みに一同、さらに仕事をしていきたい。私は30年前に工業会の理事を拝命したが、歴代の元会長が営々と築いてこられたから50周年を迎えられたことに、心より敬意を表すと共に、多くの方々に支えられてここまで来たと改めて感謝申し上げる。

工業会の使命は食の安全安心を支える安全安心な厨房機器の推進、安全安心な厨房の設計施工を支える人材の育成。これらの方針を益々貫いていきたい。50周年は通過点で、60周年、70周年といった次のステージを守っていかないといけない。工業会には次世代を担う有為な人材が沢山いる。次なる時代に向けて大きく羽ばたきたいので、変わらぬご支援とご協力を賜りたい」旨を述べた。

次に来賓の経済産業省商務情報政策局日用品室・多田俊樹室長より祝辞が述べられ、先の記念式典で

祝賀会で挨拶を述べる福島会長

経済産業省・多田俊樹室長

国土交通省・石崎和志室長

農林水産省・櫻庭英悦審議官

関東厨房機器協同組合・上野秀雄理事長

の受賞に改めて敬意が表され、「景気は依然厳しい状況にあるが、復興需要を背景に景気は緩やかに回復しつつある。厨房産業は外食産業と密接な関係にあり、今後も一層の快適性や高付加価値製品、地球環境に配慮した省エネルギー製品の提供により引き続き顧客の信頼に応えていくと思う。JFEA業務用厨房設備機器基準適合確認制度は製品事故を未然に防止するものとして期待している。予見可能な使用者の機器の誤使用防止についての強化策を図ると共に、使用者への安全安心な製品の提供が、使用者からの信頼につながっていくと思う。一般社団への移行と50周年という節目を迎え、社会的責任が一層高まり、これまで以上に注目されていくだろう。今年度の事業では厨房機器の海外進出の検討が盛り込まれているが、海外市場の拡大へ向けた取り組みが業界全体の活性化につながり、幅広い取り組みとして展開していくと期待している。経済産業省としては、工業会がさまざまな環境や変化に迅速に対応し、業界のさらなる発展につながるような施策や支援、有用な情報提供を行っていく。工業会の発展と本日の出席者のよりいっそうの健勝を期待する」旨の挨拶がなされた。

続いて国土交通省住宅局建築指導課昇降機等事故調査室・石崎和志室長より50周年への祝辞が述べられ、「現存する日本の事務所などの建築物は18億平米ほどあり、そのうち50年以前に建てられたのは4.6％しかない。つまり今の日本の建物のほとんどはこの50年の間に建てられた。これらを共に見つめられ、また厨房部分を支えられた工業会に対し、敬意を表する。昨年は東日本大震災があり、仮設住宅の建設や本格的な復興へ取り組んでいるところだが、今回は建物本体よりも中のエスカレーターが落下する、給湯・貯湯設備が倒れて危険というケースがあり、これらを検証し今後来る地震に備えている状況だ。一番難しいのは、原因の究明よりもその経験を業界の方々に如何に共有してもらうかという点だ。厨房業界は、食品や従業者の安全を支える重要な業界なので、安全の確保と情報の共有に努めていただきたい。50周年を迎えられたことに改めてお祝いを述べると共に、10年・20年後、あるいは100周年に益々工業会が発展し、本日の参加者がご健勝・ご活躍されることを祈念する」旨の挨拶があった。

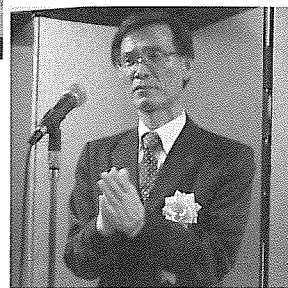
そして農林水産省大臣官房・櫻庭英悦審議官からは工業会50周年を祝う言葉が述べられ、「農林水産省関連でいえば外食・中食・給食等の産業規模が30兆円を超えているが、それらを支えているのが厨房業界で、心強く思っている。６年ほど前、当時の大臣からの言葉をきっかけに日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）を立ち上げることになり、現在21ヵ国で日本食の普及に努めている。日本の農産物でなく、日本の食文化、レストランそのものを輸出するという考えをメインとしている。今年来年からは店舗そのもの――建物、厨房機器、食器、被服等をフルセットで、日本の食そのものを疑似体験できるように輸出し普及したいと思っている。また、日本食を世界文化遺産に登録したいとUNESCOに申請している。日本食は世界の食文化の一角を占めていて、それを支えているのが皆さんの厨房業界だ。今後益々業界と共に、世界に日本食のおいしさ、サービスの素晴らしさを伝えていきたい。今後の工業会のご発展、出席者の皆さまのご健勝を祈る」旨の挨拶がなされた。

次に関東厨房機器協同組合・上野秀雄理事長からは工業会50周年と祝賀会開催を祝う言葉が述べられ、「工業会が創立された昭和37年は厨房業界の全国展開が始まった年だった。その２年前に設立されていた関厨協が、東海および関西の厨房機器協同組合に呼びかけて、業界唯一の全国団体として設立されたと聞いている。その後は多くの事業に取り組み、業界の成長に多大な貢献をしてきた。これも歴代役員や職員、会員の皆さま方のご助力と熱意によるものだと敬意を表する。不透明な景況と共にわれわれの環境は大きな変化を迎えているが、先行きは厳しい。そのような時代だから工業会が官庁や関係諸団体と緊密な連携を組み、業界のレベルアップと健全な発展に貢献されるものと期待している。50周年を景気に工業会と会員の皆さまの益々のご発展を祈る」旨の挨拶があった。

その後、福島会長らにより、明治神宮のお神酒の鏡開きが行われ、谷口副会長が「今後とも従前にもましてご支援を賜りたい」旨を述べた後に乾杯の音頭をとり、歓談の時間となった。会場内では、新旧会長をはじめとした厨房業界の賓客が旧交を温めると共に、懐かしい業界の話や、今後の展望について語り合う姿が多く見られた。

祝賀会は、渡辺副会長の「100周年の時も本日出席したすべての企業が共に会員として繁栄している

谷口副会長による乾杯

よう、皆さんと工業会の繁栄と発展を祈念する」挨拶と共に中締めと三本締めとなり、和やかな雰囲気の中、散会となった。

中締めを行う渡辺副会長

工業会だより

5月22日～6月20日

5. 23　関東厨房機器協同組合 第52回通常総会懇親会。若杉専務理事。(メルパルク東京3階・牡丹)

5. 24　(公社) 日本給食サービス協会 平成24年度通常総会懇親会。若杉専務理事、寺内事務局長。(東海大学校友会館・望星の間/阿蘇の間)

5. 25　平成24年度厨房設備士試験問題諮問委員会。金子、矢山各諮問委員、中西資格委員会委員長、小泉、松田、日高、大下各資格委員会委員、寺内事務局長、吉野職員、水野職員。(厨房機器会館6階会議室)

5. 30　ガス警報器工業会 第38回通常総会。若杉専務理事、寺内事務局長。(如水会館2階・スターホールの間)

5. 30　(一社) 日本食品機械工業会 平成24年度定時総会(第47回総会) 懇親会。若杉専務理事。(ホテルJALシティ田町地下1階・鳳凰)

6. 1　(一社) 日本冷凍空調工業会 第44回通常総会懇親パーティー。福島会長、若杉専務理事。(御殿山ガーデン ホテルラフォーレ東京地下1階・左近の間)

6. 6　第46回定時総会。(明治記念館・芙蓉の間)

6. 6　創立50周年記念式典・祝賀会。(明治記念館・末広の間/曙の間)

6. 12　東北支部総会。寺内事務局長。(ホテル王将)

6. 14　(一社) 日本ガス協会第60回通常総会懇親会。若杉専務理事。(ホテルニューオータニ・芙蓉の間)

6. 14　第1回ガスこんろ分科会。由利事務局次長。((一財) 日本ガス機器検査協会3階大会議室)

6. 18　(公社) 全日本司厨士協会 平成24年度第2回定時社員総会懇親会。寺内事務局長。(ホテルメトロポリタン)

6. 19　平成24年度第2回技術委員会。谷口副会長、沼田、井戸田、近藤、中川、佐々木、橋本、松中、和中、篠塚各委員、幡野、茨木、小松各オブザーバー、由利事務局次長、吉野職員。(厨房機器会館6階会議室)

6. 20　平成24年度第1回流通企画委員会。渋沢委員長、桑原、岡田、柴田各委員、池田委員代理(加藤委員)、若杉専務理事、寺内事務局長、由利事務局次長、原田職員。(厨房機器会館6階会議室)

■会社代表者・本会に対する代表者等の変更

オルガノ㈱(関東支部)
[会社代表者] 内田　裕行　代表取締役社長
[本会に対する代表者] 安藤　正士　執行役員

パナソニックES産機システム㈱(関東支部)
[本会に対する代表者]
鎌田　秀樹　飲料外食統括部長
[TEL] 03-6364-3450

■住所の変更

㈱中松(東海北陸支部)
[住所]
〒422-8035
静岡県静岡市駿河区宮竹2丁目3番1号

図書料金表

図　　書　　名	定　価（税込）	送　料	合　　計
月刊「厨房」　（半年） 〃　（年間） 〃　（厨房設備士価格、年間のみ）	２，５２０円 ５，０４０円 ３，１５０円	共 共 共	２，５２０円 ５，０４０円 ３，１５０円
厨房設備工学入門　第５版 〃　（会員企業価格）	７，８００円 ６，２００円	共 共	７，８００円 ６，２００円
業務用厨房関係法令集　2012年版 〃　（会員企業価格）	４，８００円 ３，８００円	共 共	４，８００円 ３，８００円
業務用厨房設計事例集 〃　（会員企業価格）	１２，０００円 ９，６００円	４５０円 ４５０円	１２，４５０円 １０，０５０円
会員名簿（平成23年度版）	２，１００円	２１０円	２，３１０円
JFEA業務用厨房設備機器基準 〃　（会員価格）	４，２００円 ２，１００円	共 共	４，２００円 ２，１００円

図書申込書（FAXにてお申し込みください）

月刊「厨房」

年　　月号から半年間　　　各　　　冊

年　　月号から１年間　　　各　　　冊

厨房設備工学入門　第５版　　冊

業務用厨房関係法令集　2012年版　　冊

業務用厨房設計事例集　　冊

会員名簿（平成23年度版）　　冊

JFEA業務用厨房設備機器基準　　冊

合計金額　　**円**

申込書（記入もれのないようご注意ください）

購入目的：☐ 厨房設備士資格受験　　☐ 厨房設備施工技能士資格受験　　☐ その他

会社名：　　　　電話：　　　　FAX：

送付先：〒

氏名：　　　　部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座　みずほ銀行芝支店　普通口座　No.２３１９２１６
（最寄の金融機関にて直接お振り込みください）

郵便振替　００１８０－８－１７５２８０（郵便局備え付けの青い用紙をお使いください）

書　　留　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は㈳日本厨房工業会

注意事項

＊発送は入金確認後になります。
＊請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
＊振り込み料は各自ご負担ください。
＊３ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させて頂きます。
＊複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。

一般社団法人日本厨房工業会　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251　FAX03-3585-0170

祝工業会50周年　2012　盛夏 暑中お見舞い申し上げます

一般社団法人　日本厨房工業会

会長　福島　裕
副会長　尾崎光行
同　加藤愛一郎
同　中西昭夫
同　渡辺恵一
同　谷口一郎

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

公益社団法人　日本給食サービス協会

会長　志太勤一

東京都千代田区神田鍛冶町三ノ五ノ八
神田木原ビル七階

近畿厨房機器協同組合

理事長　岡田　徹

大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一二
福島工業株式会社三階

東海調理機器協同組合

理事長　谷口　茂

〒462-0842　愛知県名古屋市北区志賀南通二-五三
㈱国益社内
☎　〇五二(九八一)八五七〇
FAX　〇五二(九八一)一六八二

関東厨房機器協同組合

理事長　上野秀雄

東京都港区東麻布一ノ二七ノ八
厨房機器会館

あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

代表取締役社長　鈴木久仁

〒150-8488　東京都渋谷区恵比寿一-二八-一
☎　〇三(五四二四)〇一〇一

社団法人　日本食品衛生協会

理事長　鵜飼良平

東京都渋谷区神宮前二ノ六ノ一

公益社団法人　日本メディカル給食協会

会長　西脇　司

東京都千代田区鍛冶町一-六-十七
フォルテ神田5階

一般社団法人日本弁当サービス協会

会長　保々賀右

〒101-0063　東京都千代田区神田淡路町二-二
淡路町広瀬ビル3階

アサヒ装設株式会社

HI-COOK

代表取締役　山本洋志

石川県白山市宮永町一八六三ノ一
☎　〇七六(二七五)八一五九
http://www.hicook.com

株式会社　AIHO

AIHO

代表取締役社長　宮﨑眞一

本社　愛知県豊川市白鳥町防入六〇
☎　〇五三三(八八)五一一一

有限会社　愛知厨房製作所

代表取締役　纐纈丑之助

愛知県一宮市新生三ノ一七ノ一五
☎　〇五八六(四五)八〇七四

アイセック株式会社

代表取締役社長　木村廣司

〒116-8540　東京都荒川区西日暮里五丁目三番
十四号(FSビル)
☎　〇三(三八九一)七五八八
FAX　〇三(三八〇五)七九五二

祝工業会50周年　2012　盛夏　暑中お見舞い申し上げます

イシダ厨機株式会社
代表取締役　石田　彰利
豊橋市大岩町字大穴一ノ一五八
電話　〇五三二（四一）八〇七八

総合厨房設備工事・空調設備・給排水衛生設備工事
石川調理機株式会社
代表取締役　石川　文紀
〒400-0865　山梨県甲府市太田町六ノ六
☎〇五五（二三三）六四〇〇
FAX〇五五（二三三）六四〇一

厨房機器の総合商社
有限会社イー・ジャパン・フード・サービス
代表取締役　藤田荘一郎
〒337-0006　埼玉県さいたま市見沼区島町一二六八―一
☎〇四八（六八六）一一〇八
FAX〇四八（六八六）一二五七

ADEKAクリーンエイド株式会社
代表取締役社長　山本　五郎
〒113-8422　東京都文京区本郷一―四―五　陽光ビル
☎〇三（三八一六）一二七一
FAX〇三（三八一二）二九一二

エース工機株式会社
代表取締役社長　浅井　裕一
東京都台東区駒形一―三―一六　駒形プラザビル
☎〇三（三八四三）四八五一

株式会社ウサミ
代表取締役　宇佐美　真一
三重県伊賀市西之澤一四四一―一〇
電話　〇五九五（四五）三九五一

株式会社上野製作所
代表取締役社長　上野　秀雄
東京都江戸川区中央四ノ一五ノ一六

winterhalter
株式会社ウィンターハルター・ジャパン
代表取締役
髙城宏州（たか ぎ ひろ くに）
本社
〒273-0026　千葉県船橋市山野町47-2
TEL:047-432-3500　FAX:047-432-1360

株式会社エレミック
代表取締役社長　三木　好茂
〒179-0083　東京都練馬区平和台四―一八―一八
☎〇三（五三九九）一一一三
FAX〇三（五三九九）一一一六

Thinking of you　Electrolux
エレクトロラックス・ジャパン株式会社
フードサービス事業部
事業部長
（日本・韓国地区統括）
上原　義治
〒108-0022 東京都港区海岸3丁目2番12号
安田芝浦第2ビル
電話（代表）（03）5445-3316

クボタライスロボ
株式会社エム・アイ・ケー
代表取締役社長　守　英二
埼玉県さいたま市南区白幡五ノ六ノ二〇　ウイングビル二階
☎〇四八（八六一）〇八四一

株式会社エフ・エム・アイ
代表取締役社長　木本　武雄
〒538-0044　大阪市鶴見区放出東三―十一―二三
☎〇六（六九六九）九三九〇
FAX〇六（六九六九）九三九一

株式会社大道産業
代表取締役　坂田　浩一
本社〒371-0013　群馬県前橋市西片貝町五ノ二五ノ一
大阪営業所　大阪市東住吉区今川一ノ四ノ二八

冷蔵ネタケース・ショーケース製造
株式会社大穂製作所
代表取締役社長　杉村　広行
本社・北九州市八幡西区夕原町一二ノ六
☎〇九三（六〇二）八八五七
営業所・東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・広島

Design Your Energy　大阪ガス
大阪ガス株式会社
エネルギー事業部
エネルギー開発部長
執行役員　藤原　正隆
〒541-0045　大阪市中央区道修町三丁目五番十一号
☎〇六（六二〇五）四六七〇（ダイヤルイン）
FAX〇六（六二〇二）二一九〇

株式会社オーディオテクニカ
代表取締役社長　松下　和雄
〒194-8666　東京都町田市成瀬二―二〇六
☎〇四二（七三九）九一一一
FAX〇四二（七三九）九一三〇

祝工業会50周年　2012　盛夏 暑中お見舞い申し上げます

関西スチールネット株式会社
代表取締役
木村智政
〒578-0943 東大阪市若江南町五ノ一ノ五〇
☎ 〇六（六七二二）七二〇六

兼八産業 株式会社
代表取締役
原敏夫
〒440-0836 愛知県豊橋市飯村町字浜道上四―五
☎ 〇五三二（六一）四三五五

株式会社 尾髙厨房器製作所
代表取締役
尾髙清臣
大阪府堺市中区新家町五八八番地
☎ 〇七二（二三七）五八八一
FAX 〇七二（二三四）二二四四

オザキ株式会社
代表取締役会長
尾崎和夫
代表取締役社長
尾崎誠
本社〒130-0025 東京都墨田区千歳一ノ三ノ七
☎ 〇三（三六三三）一二九一（代表）
FAX 〇三（三六三三）一二九一
http://www.ozaki-gasrange.co.jp

調理釜の総合メーカー
桐山工業株式会社
代表取締役
中村英夫
TEL 〇四八（二五二）二六七七（代）
本社工場 埼玉県川口市青木四ノ一六ノ五
加須工場 埼玉県加須市北辻一七

◎シェルフメーカー
新時代の空間をクリエイト
株式会社キャニオン
代表取締役
榎本るみ
東京都墨田区八広六ノ五二ノ一五
☎ 〇三―三六一一―七七四二

厨房機具・設計・施工・販売・修理
有限会社 北見厨房
代表取締役
中塚敏之
〒090-0053 北海道北見市桂町四―二―三―二〇
TEL 〇一五七（二三）六〇八〇
FAX 〇一五七（二三）七六九九

北沢産業株式会社
代表取締役社長
尾崎光行
東京都渋谷区東二ノ二三ノ一〇
☎ 〇三（五四八五）五一一一

クリナップ
キッチンから、笑顔をつくろう
代表取締役社長
井上強一
クリナップ株式会社
〒116-8587
東京都荒川区西日暮里6-22-22
TEL　03-3894-4771
FAX　03-3810-8264

株式会社 クラコ
代表取締役
倉橋昌宏
〒541-0046 大阪市中央区平野町二―一―二
沢の鶴ビル
☎ 〇六（六二二二）六一六一

クマノ厨房工業株式会社
代表取締役社長
牧田哲雄
東京都府中市天神町一ノ七ノ三四
☎ 〇四二（三六二）二一二七（代）
FAX 〇四二（三六二）二九七八
長野工場 長野県伊那市大字東春近字中殿島一四〇七―四
☎ 〇二六五（七六）〇六二六
FAX 〇二六五（七六）〇六二七

国立厨房サービス株式会社
代表取締役
藤原章太郎
〒186-0013 東京都国立市青柳一九四ノ四
☎ 〇四二（五七三）三三四一

西部ガス
エネルギー統轄本部
お客さま・市場開発本部
本部長
藤本亨
〒812-8707 福岡市博多区千代一丁目一七番一号（パピヨン24）
☎ 〇九二（六三三）二七一六
FAX 〇九二（六三三）二九二四

株式会社 コメットカトウ
取締役社長
加藤愛一郎
愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ―9
☎ 〇五八七（九七）八四四一

業務用全自動洗米機
ライスミニ
コニカミノルタ テクノプロダクト株式会社
ライスミニ事業部
取締役事業部長　岸野　正夫
〒176－0023
東京都練馬区中村北1－22－17
アークヒルズ201
電話03－3577－8381

アイセイのミキサー・調理機器
株式会社 国益社
代表取締役
谷口茂
名古屋市北区志賀南通二ノ五三
☎ 〇五二（九一二）〇二三八
FAX 〇五二（九八二）一六八二

祝工業会50周年　2012　盛夏 暑中お見舞い申し上げます

サンスチール工業株式会社

代表取締役　八島秀一

札幌市白石区中央三条三ノ六ノ三七

☎ 〇一一（八一一）二三二一

給食厨房設備・エレベータ諸機械・空調・管工事

三機商事株式会社

取締役社長　高原三雄

本社　盛岡市本町通三丁目一九—六

☎ 〇一九（六二四）三〇三三(代)

FAX 〇一九（六二四）三〇三二

青森営業所　青森市花園町一丁目九—七

☎ 〇一七（七四一）一三五〇

FAX 〇一七（七四一）一三五三

株式会社三栄コーポレーションリミテッド

代表取締役会長　深澤信生

代表取締役社長　深澤及

本社〒223-0052 横浜市港北区綱島東五ノ六ノ五一

☎ 〇四五（五四九）五七〇一

FAX 〇四五（五四五）五七〇二

http://www.san-ei-ltd.co.jp

外食ビジネスのトータルプランナー

サンウエーブキッチンテクノ株式会社

代表取締役社長　川副一馬

〒162-0056 東京都新宿区若松町三一—四

☎ 〇三（五二八五）三三三五

株式会社ショウワ

代表取締役社長　藤村俊秀

本社〒661-0978 兵庫県尼崎市久々知西町二丁目六番三六号

☎ 〇六（六四二二）六四八一

FAX 〇六（六四二九）四五五五

http://www.e-showa.net

営業所　東京　名古屋

陸舶用厨房電化機器製造

三和厨理工業株式会社

代表取締役　加藤嘉治

本社工場　静岡県静岡市清水区袖師町七三七

☎ 〇五四（三六四）七一七八

FAX 〇五四（三六四）三一四〇

三和厨房株式会社

代表取締役会長　中野重敏

代表取締役社長　中野圭二

本社〒581-0014 大阪府八尾市中田四—一五三

☎ 〇七二（九九三）七七七〇

FAX 〇七二（九九三）七七四九

三宝ステンレス工業株式会社

代表取締役　肥田徳人

大阪府寝屋川市点野5—31—7

☎ 〇七二（八二八）三七〇一

スギコ産業株式会社

代表取締役社長　杉山正

本社〒959-0593 新潟県新潟市西蒲区遠藤一八一〇—三

☎ 〇二五六（八六）三七一一

FAX 〇二五六（八六）二〇〇〇

http://www.sugico.co.jp

株式会社伸和商会

代表取締役　篠原芙美男

〒333-0848 埼玉県川口市芝下一—一四—二六

☎ 〇四八（二六九）三〇〇〇

新日本厨機株式会社

代表取締役　有富巧

〒144-0053 東京都大田区蒲田本町一—一四—一

電話 〇三（三七三四）八一七一

FAX 〇三（三七三四）〇四〇一

株式会社シンガーハッピージャパン

代表取締役社長　羽鳥新

〒110-0016 東京都台東区台東二ノ九ノ五

☎ 〇三（三八三三）五〇二〇

仙台市ガス局

ガス事業管理者　佐藤均

〒983-8513 仙台市宮城野区幸町五—一三—一

Tel 〇二二（二五六）二一一一

©SGB&H

総合厨房設備・企画・設計・製作・施工

株式会社千田

ISO9001/2008 認証取得(03021)

代表取締役　千田禎一

・本社（総合厨房設備）
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-16
（千日前道具屋筋）
TEL 06(6632)5851(代)
FAX 06(6641)5873

・支店（グッディーズ）
〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-19
TEL 06(6632)7531
FAX 06(6632)7532

・総合流通センター
〒556-0004 大阪市浪速区日本橋西1-1-10
TEL 06(6645)7561(代)
FAX 06(6645)7563

URL…http://www.senda.co.jp

E-mail: senda102@senda.co.jp

セコムアルファ株式会社

代表取締役社長　鴨井健一

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五—一七—一四 MSD20ビル

☎ 〇三（三三五一）五三三八

株式会社セイコー

代表取締役　金尾雄孝

〒500-8156 岐阜県岐阜市祈年町十一—四二

☎ 〇五八（二四六）三二二〇

祝工業会50周年　2012　盛夏 暑中お見舞い申し上げます

大洋厨房株式会社
代表取締役　西村均
本社　滋賀県大津市におの浜三ノ一ノ三九
☎〇七七（五二四）二八五七
TAIYO
京都工場　京都府久世郡久御山町野村小字村東二六九

タイジ株式会社
代表取締役社長　堀江裕明
〒210-0005　神奈川県川崎市川崎区東田町五ー三
☎〇四四（二一一）五八八一

株式会社ソフテック
代表取締役　堤義明
東京都練馬区関町北一ー二三ー一〇　いぐちビル
☎〇三（五九九一）二一八一
FAX〇三（五九九一）九七五三

厨房設計設備施工
株式会社ぞう屋
代表取締役　竹元謙治
〒544-0004　大阪市生野区巽北3-13-20
TEL (06) 6757-5439(代)
FAX (06) 6757-5467

株式会社中部コーポレーション
代表取締役社長　三林義典
〒511-0943　三重県桑名市森忠四六三
☎〇五九四（三二）二八〇二

中日厨房設備株式会社
代表取締役　小木曽誠
名古屋市千種区春岡通七ノ三二
☎〇五二（七六一）三五五九
FAX〇五二（七五一）五一五〇

タニコー株式会社
代表取締役社長　谷口秀一
東京都品川区戸越一ー七ー二〇
☎〇三（五四九八）七一一一
FAX〇三（五四九八）七九一七

業務用高級鋳物・ガス器具総合メーカー
株式会社タチバナ製作所
代表取締役会長　池田秀勝
代表取締役社長　池田吉彦
〒511-0212　三重県いなべ市員弁町平古262
TEL (0594) 74-5080㈹　FAX (0594) 74-5078
URL:http://www.e-tachibana.co.jp/

東京ガス株式会社
代表取締役　副社長執行役員
エネルギーソリューション本部長
村木茂
本社　東京都港区海岸一ー五ー二〇
☎〇三（五四〇〇）七七七七

ISO22000・2005
適合厨房設計で
食品安全の明日を拓く。
代表取締役社長　大前憲治
ヒューマン キッチンプランニング
TECHNO
テクノ・フードシステム株式会社
〒381-0033 長野県長野市南高田2-11-10
TEL026-244-8540　FAX026-244-8556

株式会社椿厨房具製作所
取締役社長　椿友宏
東京都台東区三ノ輪一ノ一ノ五
☎〇三（三八七六）〇二〇六

株式会社厨林堂
CRD
代表取締役　寺部吉治
本社〒442-0809　愛知県豊川市大橋町四丁目一二七番地
☎（〇五三三）八三ー八一〇一
FAX（〇五三三）八三ー八一〇二
http://www.churindo.com

株式会社中西製作所
取締役社長　中西昭夫
大阪市生野区巽南五ノ四ノ一四

株式会社豊田エイタツ
代表取締役　清水健治
〒471-0044　愛知県豊田市新町二ノ二六ノ一
☎〇五六五（三三）三三五七

常盤ステンレス工業株式会社
代表取締役会長　山﨑巖
本社　〒五四七ー〇〇〇二　大阪市平野区加美北四丁目六番五六号
TEL（〇六）六七九一ー四九八五㈹
FAX（〇六）六七九二ー一三三七番

東邦厨房株式会社
取締役会長　大滝利夫
代表取締役　上崎明彦
☎茨城県水戸市住吉町二〇四ノ六
〇二九（二四七）四六一三

祝工業会50周年　2012　盛夏　暑中お見舞い申し上げます

電気厨房機器の専門メーカー
NICHIWA
ニチワ電機株式会社
代表取締役社長　岡田　徹
本　社　兵庫県三田市テクノパーク一二ー五　電話　〇七九（五六八）〇五八一（代）
東京支店　東京都中央区日本橋小舟町一〇ー二　電話　〇三（五六四五）二六九一（代）
大阪支店　大阪市淀川区新北野一ー一四ー一二　電話　〇六（六八三八）五〇〇一（代）
名古屋支店　名古屋市名東区高針台二ー一七〇一　電話　〇五二（七〇一）九八五一（代）
営業所　札幌・盛岡・仙台・千葉・埼玉・新潟・金沢・長野・静岡・京都・岡山・広島・高松・松山・福岡・熊本・鹿児島

日本洗浄機株式会社
代表取締役社長　中川幹夫
東京都大田区鵜の木二ー四三ー一四
☎　〇三（三七五〇）四四五一

株式会社日本厨房工業
代表取締役　曽我敏文
本社　名古屋市名東区高社二丁目九十七番地
〒465ー0095　電話（代）（〇五二）七七二ー八一一一

日本調理機株式会社
取締役会長　斎藤隆哉
東京都大田区東六郷三ノ一五ノ八

一般社団法人　日本能率協会
理事長　中村正己
〒105ー8522　東京都港区芝公園三ノ一ノ二二
〇三（三四三四）一三七七

パナソニックES産機システム株式会社
代表取締役社長　柴田康祐
〒110ー8534　東京都台東区上野一ー一ー十
☎　〇三（六二二六四）三四二三

株式会社　早川製作所
代表取締役社長　石原多多良
〒437ー1114　静岡県袋井市西同笠九二一
☎　〇五三八（二三）二四二一
FAX　〇五三八（二三）六一六〇

Halton
Enabling Wellbeing
株式会社 HALTON
代表取締役　町井義生
〒151-0072
東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
Tel (03) 6804－7297
Fax (03) 6804－7298

株式会社パロマ
代表取締役社長　小林弘明
〒467ー8585　愛知県名古屋市瑞穂区桃園町六番二三号
☎　〇五二（八二四）五一一一
ウィズガス

ヒゴグリラー株式会社
代表取締役社長　肥後慎一郎
大阪市平野区加美東六ー一五ー四一
☎　〇六（六七九一）五二五一
FAX　〇六（六七九四）三四一七

株式会社　深川製作所
代表取締役　深川秀子
埼玉県川口市西青木二ノ九ノ五
☎　〇四八（二五七）三一一一

株式会社　福井厨房
代表取締役　福井正晃
本社　岡山市南区西市二六三ー一
☎　〇八六（二四一）九五五一
FAX　〇八六（二四一）二七九二
営業所　福山・津山・高梁

福島工業株式会社
Fukushima
代表取締役社長　福島裕
大阪市西淀川区御幣島三ノ一六ノ一一
☎　〇六（六四七七）二〇一一

自動ゆで上げシステム及麺業厨房機器製造
株式会社　富士工業所
代表取締役　渡邉眞人
東京都荒川区西尾久四ノ八ノ一〇
☎　〇三（三八九三）一三一五（代）

株式会社フジマック
FUJIMAK
代表取締役社長　熊谷俊範
東京都港区新橋五ノ一四ノ五
☎　〇三（三四三四）七七九一

出会いの一歩から、信頼の百歩へ
情報・環境・生産システムの総合商社
FUYO
株式会社　扶洋
取締役社長
仲井　修二
〒556-0004
大阪市浪速区日本橋西1-8-17
TEL 06-6643-2411
FAX 06-6643-1796
予防保全・リニューアルによる循環型ビジネスのレスパくん
RESPACN.

祝工業会50周年　2012　盛夏 暑中お見舞い申し上げます

祝工業会50周年　2012　盛夏 暑中お見舞い申し上げます

株式会社 八木厨房機器製作所

代表取締役社長 玉田 晃一

本社 京都市中京区堺町通四条上ル
☎ 〇七五（二一一）三五九一（代）
FAX 〇七五（二一一）三五九五

MEGASOFT®

ビジネス製品部

堀井　千弘

メガソフト株式会社

〒102-0072　東京都千代田区飯田橋1-12-1
Daieishaビル
TEL：03-5213-6730　FAX：03-5213-6735
http：//www.megasoft.co.jp/

株式会社 明和製作所

代表取締役社長 下條 聡哉

大阪市福島区吉野五ノ七ノ五
☎ 〇六（六四六二）八二二一（代表）
FAX 〇六（六四六八）三一五九

株式会社 明城製作所

代表取締役社長 河野 紘之

本社・工場　兵庫県姫路市西今宿一ノ一一ノ五五
電話 〇七九（二九三）八〇一五
大阪営業所　電話 〇六（六三〇九）七四一一
東京営業所　電話 〇三（五二九六）二五三六

株式会社 ワクイ

代表取締役会長 涌井 貞義

代表取締役社長 涌井 英一

WAKUI

新潟県燕市小池産業団地
☎ 〇二五六（六二）五〇六一（代）
FAX 〇二五六（六四）四三五四

理研機器開発株式会社

代表取締役 小林 利枝

東京都足立区綾瀬六―二六―九
☎ 〇三（三六二九）二九六一
FAX 〇三（三六二九）二九八一

株式会社ラボー

代表取締役 黒田 真弘

本社 〒918-8054 福井市加茂河原町二〇―一七―二
☎ 〇七七六（三三）一〇〇〇
名古屋営業所 〒463-0023 名古屋市北区安井一―三―七
☎ 〇五二―九一―九一―六三五一

業務用食器洗浄機

横河電子機器株式会社

厨房機器事業統括 三木 良昭

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷五―三―十三
☎ 〇三（三三五五）五三三七
FAX 〇三（三三五五）五三三五

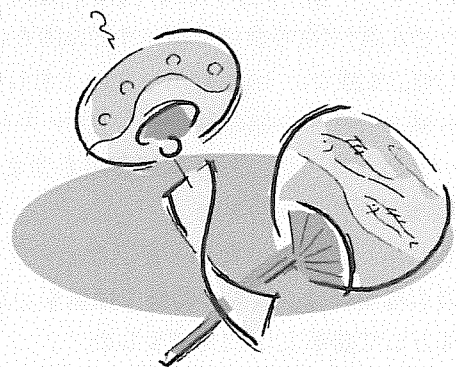
株式会社 渡辺事務所

代表取締役 岩倉 昌男

本社 〒486-0956 愛知県春日井市中新町二―二―五
☎ 〇五六八（三二）四八〇八
FAX 〇五六八（三二）五一七二

ワシオ厨理工業株式会社

代表取締役社長 山道 文雄

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町二―六―十二
☎ 〇三（三二九二）四四七一（代）

平成23年外食産業市場規模推計について

平成24年6月
㈶食の安全・安心財団　附属機関
外食産業総合調査研究センター

Ⅰ．外食産業の市場規模

平成23年（暦年）の外食産業市場規模は、３月の東日本大震災の影響等による世帯１人当たり外食支出額、法人交際費等の減少傾向により、前年比1.7％減少、23兆475億円と推定された。（注１）

各部門ごとの市場規模については以下の通りである。

１．給食主体部門

飲食店、宿泊施設、社員食堂、病院給食などを含む「給食主体部門」の市場規模は、18兆3,404億円。前年より2.0％減少し、外食産業市場規模全体の79.6％を占めている。

(1) 営業給食

「給食主体部門」のうち、飲食店、宿泊施設などの「営業給食」の市場規模は、15兆640億円で、前年より2.3％減少し、全体の65.4％を占めている。

①「飲食店」（注２）の市場規模は、前年より2.1％減少し、12兆2,282億円となった。

　内訳を見ると、すべての業種で前年を下回り、ファミリーレストランや定食店などの一般食堂、日本料理店、西洋料理店、中華料理店・その他の東洋料理店（焼肉店等も含まれる）を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率2.6％減少）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる。）（同1.3％減少）、回転寿司を含む「すし店」（同0.0％減少）、「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる）（同1.8％減少）は減少した。

②ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、震災の影響で稼働率が悪化し、全体として前年より3.1％減少した。

(2) 集団給食

「集団給食」の市場規模は、前年より0.1％減少し、３兆2,764億円で、全体の14.2％を占めている。

①「学校給食」（主として国公私立の小学校、中学校、定時制高校の給食で、大学の学生食堂は含まない）は、児童数の減少傾向等から前年実績をやや下回ったが前年並み（同0.0％減少）となった。

②「事業所」給食については、従業員数の減少等があったが、「社員食堂等給食」（同0.1％減少）、「弁当給食」（注３）（同0.1％増加）は、ほぼ前年並みで推移した。

③「病院」給食は、平成21年は厚生労働省の公表数字を採用しているが、平成22年、23年については未発表のため当センターが推計し、平成23年は前年より0.5％減少した。

④「保育所給食」は、園児数の減少傾向などにより前年より0.1％減少した。

２．料飲主体部門

「料飲主体部門」の市場規模は、４兆7,071億円で前年より0.6％減少し、外食産業市場規模全体の20.4％を占めている。

(1) 「喫茶店」は、１兆182億円で前年より0.1％減少した。

(2) 「居酒屋・ビヤホール等」は前年より0.9％減少の9,936億円に、「料亭・バー等」は、前年より0.6％減少し２兆6,953億円と推計した。

Ⅱ．料理品小売業の市場規模

持ち帰り弁当店や惣菜店、テイクアウト主体のファストフードなどの「料理品小売業」（注２、注４）の市場規模は、６兆2,979億円で、前年より1.4％増加した。

外食産業市場規模（平成21年（2009）～平成23年（2011）） 2012年6月

	実数（億円）			対前年増加率（%）			構成比（%）		
	平成21年(2009)	平成22年(2010)	平成23年(2011)	平成21年(2009)	平成22年(2010)	平成23年(2011)	平成21年(2009)	平成22年(2010)	平成23年(2011)
外食産業計	236,599	234,405	230,475	△ 3.5	△ 0.9	△ 1.7	100.0	100.0	100.0
給食主体部門	189,038	187,073	183,404	△ 3.2	△ 1.0	△ 2.0	79.9	79.8	79.6
営業給食	156,151	154,261	150,640	△ 3.4	△ 1.2	△ 2.3	66.0	65.8	65.4
飲食店	126,079	124,946	122,282	△ 1.8	△ 0.9	△ 2.1	53.3	53.3	53.1
食堂・レストラン	88,513	87,774	85,501	△ 2.5	△ 0.8	△ 2.6	37.4	37.4	37.1
そば・うどん店	10,667	10,785	10,640	△ 0.5	1.1	△ 1.3	4.5	4.6	4.6
すし店	13,452	12,863	12,857	△ 1.6	△ 4.4	△ 0.0	5.7	5.5	5.6
その他の飲食店	13,447	13,524	13,284	1.5	0.6	△ 1.8	5.7	5.8	5.8
国内線機内食等	2,469	2,436	2,323	△ 2.9	△ 1.3	△ 4.6	1.0	1.0	1.0
宿泊施設	27,603	26,879	26,035	△ 10.0	△ 2.6	△ 3.1	11.7	11.5	11.3
集団給食	32,887	32,812	32,764	△ 2.0	△ 0.2	△ 0.1	13.9	14.0	14.2
学校	4,982	4,969	4,967	1.7	△ 0.3	△ 0.0	2.1	2.1	2.2
事業所	17,006	17,143	17,139	△ 4.5	0.8	△ 0.0	7.2	7.3	7.4
社員食堂等給食	11,830	11,960	11,950	△ 4.2	1.1	△ 0.1	5.0	5.1	5.2
弁当給食	5,176	5,183	5,189	△ 5.3	0.1	0.1	2.2	2.2	2.3
病院	8,161	8,020	7,980	0.1	△ 1.7	△ 0.5	3.4	3.4	3.5
保育所給食	2,738	2,680	2,678	1.4	△ 2.1	△ 0.1	1.2	1.1	1.2
料飲主体部門	47,561	47,332	47,071	△ 4.6	△ 0.5	△ 0.6	20.1	20.2	20.4
喫茶店・居酒屋等	20,163	20,213	20,118	△ 3.8	0.2	△ 0.5	8.5	8.6	8.7
喫茶店	10,045	10,189	10,182	△ 3.0	1.4	△ 0.1	4.2	4.3	4.4
居酒屋・ビヤホール等	10,118	10,024	9,936	△ 4.6	△ 0.9	△ 0.9	4.3	4.3	4.3
料亭・バー等	27,398	27,119	26,953	△ 5.2	△ 1.0	△ 0.6	11.6	11.6	11.7
料亭	3,275	3,242	3,222	△ 5.2	△ 1.0	△ 0.6	1.4	1.4	1.4
バー・キャバレー・ナイトクラブ	24,123	23,877	23,731	△ 5.2	△ 1.0	△ 0.6	10.2	10.2	10.3
料理品小売業	60,858	62,084	62,979	0.1	2.0	1.4	－	－	－
弁当給食を除く	55,682	56,901	57,790	0.7	2.2	1.6	－	－	－
弁当給食（再掲）	5,176	5,183	5,189	△ 5.3	0.1	0.1	－	－	－
外食産業（料理品小売業を含む）	292,281	291,306	288,265	△ 2.7	△ 0.3	△ 1.0	－	－	－

資料：（財）食の安全・安心財団　附属機関外食産業総合調査研究センターの推計による。
注1）四捨五入の関係で合計と内訳の計が一致しない場合がある。
2）産業分類の関係から料理品小売業の中には、スーパー、百貨店等の売上高のうちテナントとして入店している場合の売上高は含まれるが、総合スーパー、百貨店が直接販売している売上高は含まれない。
3）平成21年、22年の市場規模については法人交際費などの実態に合わせ, 数値に反映させた。
4）外食産業の分類は、基本的には日本標準産業分類に準じている。一部、最近の業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものがある。
5）病院給食は、17年以前は入院時食事療養費及び標準負担額の合計額であったが、18年以降は入院時食事療養費、標準負担額、入院時生活療養費及び生活療養費標準負担額の合計額となっている。

Ⅲ．広義の外食産業市場規模

外食産業市場規模に「料理品小売業（重複する弁当給食を除く）」（注４）の市場規模を加えた「広義の外食産業市場規模」は、28兆8,265億円で前年より1.0％減少した。

なお、外食産業市場規模の分類は、基本的には「日本標準産業分類」（総務省）に準じているが、一部、最近の業種・業態の変化を考慮してわかりやすく表現したものもある。

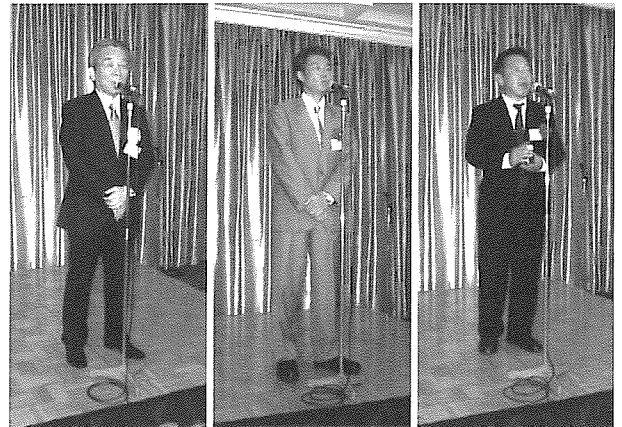
（注１）平成21年、22年の市場規模については法人交際費などの実態に合わせ数値に反映させた。
（注２）飲食店においてテイクアウトの売上比率が全売上高の50％未満の場合には、この飲食店の売上高はすべて「飲食店」の市場規模に含まれ、50％以上の場合にはすべて「料理品小売業」の市場規模に含まれる。
（注３）「弁当給食」とは、契約により弁当を事業所に配達する形態をいい、基本的に持ち帰り弁当などは含まない。
（注４）「事業所給食」にも計上されている「弁当給食」の売上げを除いた料理品。
小売業の市場規模は、５兆7,790億円（対前年増減率1.6％増加）となる。

財団法人　食の安全・安心財団
（附属機関　外食産業総合調査研究センター）
〒102-0082　東京都港区浜松町1-29-6
浜松町セントラルビル10階
TEL：03-5403-1064

※詳細は「最新外食トレンド2012」（p.46）をご覧ください。

支部だより

関西支部の平成24年度総会・懇親会を、近畿厨房機器協同組合と合同開催

挨拶をする肥田関西支部支部長

左から岡田理事長、箕浦課長補佐、足立主幹

関西支部は、平成24年５月24日、ホテル阪急インターナショナル４階・花風にて総会および懇親会を、近畿厨房機器協同組合と合同開催し、梅雨前の天気の中、ご来賓・会員・組合員との計53名の参加をいただきました。

午後５時から、（一社）日本厨房工業会関西支部の総会を行い、司会者・山崎智教常盤ステンレスエ業㈱専務から会員数59名のうち、本人出席31名、委任状出席19名、合計50名の出席で、総会が成立した旨の報告があった。

最初に、肥田徳人支部長から日本厨房工業会が社団法人から一般社団法人に移行した説明があり、関西地区では１年前の大震災後も一向に景気の明るさが見えず、業界の景気回復も見えないが、工業会会員一同がんばろうと元気付けられた。

その後議長の選出が諮られ、司会者一任との声を受け、肥田支部長が指名された。

肥田議長は、第１号議案「第46期決算に係る事業報告」を嶽山理事に上程し、事業活動の概況を報告し承認された。続いて議長は第２号議案「収支計算書の報告」を魚山理事に求め、魚山理事から収支計算書の説明がなされ、承認された。続いて、川畑監事から監査報告があり、いずれも正確であることが会場に報告され、承認された。

続いて議長は第３議案「37期の事業計画」を嶽山理事、予算案を魚山理事が上程し、いずれも異議がなく承認された。

午後５時20分、肥田議長が総会終了の言葉を発した。総会終了後、５時30分から近畿厨房機器協同組合と合同で、懇親会を開催しました。山崎智教・常盤ステンレスエ業㈱専務の進行により総会がスムースに終了した報告の後、岡田徹近畿厨房機器協同組合理事長から組合の総会終了の挨拶と来賓者さま、懇親会に参加の皆さまにお礼の言葉と、組合が今年度50周年を迎えること、関西地区の業界を取り巻く経済状況、景気回復の遅れなどについて話された後、肥田支部長の挨拶が続き、来賓・来場者に一般社団法人への移行を説明され、厨房業界、中小企業を取り巻く厳しい状況をいかに拭い去るか、会員一同の協力で現況を打破しようと話を結ばれた後、来賓を代表して、箕浦健次・近畿経済産業局製造産業課課長補佐から祝辞をいただき、足立一平・大阪府中小企業団体中央会連携支援部主幹の乾杯のご挨拶で懇親会が始まりました。

会場内は、歓談の時間となり、久しぶりに逢った方、先日逢った方等、挨拶と談笑の声が響き渡り、楽しい時間が過ぎていきました。

中締めの時間となり、川畑武寛㈱エース厨房機器製作所社長から、皆さまの益々のご健勝とご繁栄を祈念する旨の挨拶の後、一本締めで散会となりました。

［工業会関西支部事務局長　村木　進］

関東支部が総会を開催

上野支部長の司会で進行した

関東支部は、6月6日13時30分より、明治記念館・千歳の間において、関東支部総会を開催した。

総会は、上野関東支部支部長の挨拶の後、司会者より議長を上野支部長に推薦する旨の提案があり、満場一致で上野支部長が議長に選出され、議案の審議に入った。

第1号議案「平成23年度事業報告及び収支決算の承認に関する件」では、前年度総会や関東支部役員会、厨房設備士フォローアップ研修会や施設見学会、収支決算などについて説明があった。続いて、杉山監事より監査の結果決算およびその他の事項についていずれも正確である旨の報告があった後、第1号議案は全会一致で承認された。

次に第2号議案「平成24年度事業計画（案）及び収支予算（案）の承認の件」について説明があり、各種事業と予算案が原案の通り承認され、無事終了した。

［工業会事務局　花田政孝］

北海道支部が総会を開催

総会後には、懇親会が催された

北海道支部は、平成24年6月13日、札幌グランドホテルにて、総会を開催。事業計画と予算を決定しました。

事業内容は、消防局の指導により、救急救命講習を、予定しております。ちょっとハードですが、支部長と会員の皆さまのご協力を仰ぎ、乗り切りたいと思います。

［工業会北海道支部事務局長　吉田義一］

関連団体情報

FOOMA JAPAN 2012国際食品工業展が開催

工業会会員も出展していた

6月5日から8日にかけて、東京ビッグサイトで、（一社）日本食品機械工業会主催の「FOOMA JAPAN 2012国際食品工業展」が、工業会協賛により開催された。これは「色の心 ここにあり」をテーマとした、食品機械・装置および関連機器に関する展示会で、工業会会員企業も出展し、各々の製品をデモンストレーションしていた。

恒例のセミナーやシンポジウムの他、、特別展示として「食品工場のプロセスイノベーション」が設けられ、ヒートポンプやIH等を使った、食品製造工程で必要なエネルギーの有効活用に関する最新のプロセス技術の展示を行っていた。また、食品工場での産業用ロボットの展示も積極的に行われ、来場者の注目を集めていた。

［工業会事務局　花田政孝］

厨房と飲食運営改革のすすめ

第3回 料理提供と厨房配置を検討する

伊藤　芳規
(株)シニリトルジャパン取締役
フードサービスコンサルタント
博士(工学)

	テーマ	範疇
1	飲食の売上を左右する厨房設計とデザイン	設計編
2	厨房設計者が知るべき調理オペレーションと厨房計画	
	↓	
3	厨房メーカーに求められる厨房機器の情報構築	
	↓	
4	今、ホテル厨房に求められている作業改革と厨房のあり方	経営編
5	厨房設計者が知るべき飲食業の売上分析と厨房計画	
6	飲食の業種業態と厨房のあり方	
7	調理技術者に求められる運営改革	
8	今、求められている社員食堂と厨房作業のあり方	給食編
9	今後求められる厨房の環境制御シナリオ	環境編
10	Vessel Sanitization Programsに見る厨房衛生の維持と考え方	
11	厨房環境におけるICTの制御と効果予測	システム系
12	飲食の運営改革となる調理のデジタルレシピ活用	

初めに

本連載１回目では、飲食経営者が求めている飲食改革と求められている厨房作業の見える化への必要性。２回目では業種業態別の使用食材と調理作業の関連を記述しました。

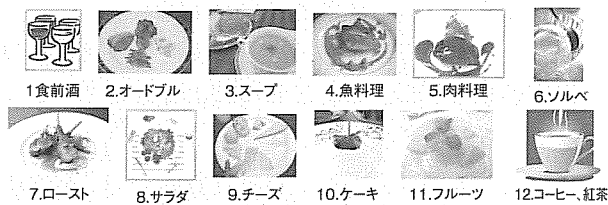
連載では厨房レイアウトを含む解説の要請もありますが、厨房図作成を行うためのさまざまな要因や背景を読者の方々へ知っていただくための内容を重視したいと考えております。

もちろん設計に関する内容記載は不可欠であり、今後の連載では、「設計編」として、厨房メーカーに求められる厨房機器の情報構築や、厨房設計者が知るべき調理オペレーションと厨房計画、飲食の売上を左右する厨房設計とデザイン、社員食堂と厨房作業の改革のあり方等に関する情報。「厨房のシステム」では飲食の運営改革となる調理のデジタルレシピ活用や、厨房環境におけるICTの制御と効果予測に関する内容。「厨房と環境」では世界客船に適応されているVessel Sanitization Programでの厨房衛生の維持と考えや、今後の厨房に求められる環境制御シナリオ。「経営編」では、調理技術者に求められる運営改革や、飲食の業種業態と厨房のあり方、厨房設計者が知るべき飲食業の売上分析と厨房計画、ホテル業界に求められている厨房の作業改革。これらの内容を交えながら記載できればと思います。

本連載３回目としては、一番重要なお客さまへ料理を提供サービスするラインに関し、ホテルの宴会提供シナリオ、そして業種は極端に違いますが、コーヒーショップ（ファミリーレストラン）の調理提供ラインの説明をしたいと思います。二つの事例では関連性がないかと思われますが、最適の状態でお客さまへ料理を提供する姿勢は同じであり、設計思想のヒントとなればと思います。

ホテル内の料飲施設

厨房設計とは、与えられたスペースの中に厨房機器を配置する方法もあります。その場合でも、何の種類をどのくらい調理して提供するのか、作業する調理スタッフは無理や無駄のない調理作業ができるか否かの検討はしていると思います。特に複雑であると思われているホテルの厨房計画では、各種プロジェクトで厨房施工の経験を積まないと、厨房設計面では苦労する面はあるかと思います。

大型ホテル施設の飲食サービス施設では、各種宴会・パーティーを行う宴会場とそれに伴う料理サービス、主に宿泊者用の朝・昼・夕のスリーミールダイニング、和・洋・中・伊のレストラン、フレンチ

資料1　洋食をメインとする宴会調理の提供順番例

業態が多いファインダイニング、そしてバー施設があります。

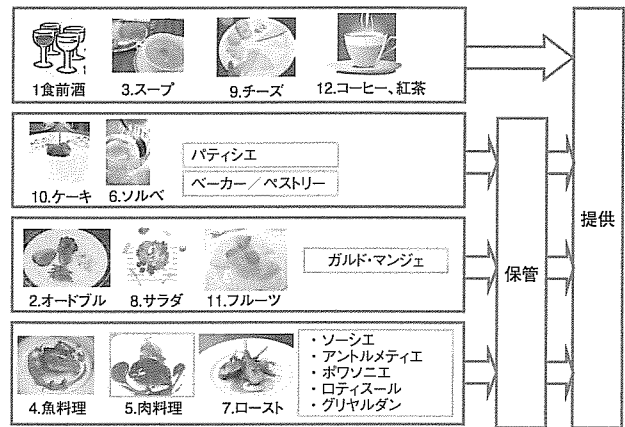
ホテルの厨房計画で大きく影響するのは、売上面で大きく比重を占める宴会料理が、洋食系なのか、和食系なのか、あるいは中華なのかであり、これにより厨房計画は変わってきます。竣工当初では宴会調理はフレンチを中心とした洋食宴会に対応した厨房計画であったが、10年もすると和食の宴会需要が増えたため、厨房の改修を強いられる状況もあります。このように、時代と共にお客さまのニーズに変化はあり、どのような食提供の変化にも対応ができる厨房計画や動線計画を配慮しながら進めることは重要です。

ホテル宴会と料理提供を検討する

洋食をメインとする宴会調理の順番では、施設や各種のコースにより多少の違いはありますが、1.食前酒 2.オードブル 3.スープ 4.魚料理 5.肉料理 6.ソルベ 7.ロースト 8.サラダ 9.チーズ 10.ケーキ 11.フルーツ 12.コーヒーや紅茶、の順番で提供されています［資料1］。食前酒、スープ、チーズ、ケーキ、コーヒー、紅茶等の提供サービスの管理では、宴会スタッフの管理で行える範囲です。もちろんケーキやデザート、アイスクリームに関しては、パティシエ（PATISSIER）が宴会予約に応じて各種料理と提供準備を行っている状況です。

その他料理は、何らかの調理工程が必要となる料理種です。冷菜ではオードブル、ソルベ、サラダ、フルーツであり、温菜ではスープ、魚料理、肉料理、ロースト料理です。

冷菜類に関してはあらかじめ、冷たいオードブルやサラダを調理するガルド・マンジェ（garde-manger）担当他、関連部署が下処理や盛り付けを行い、調理の品質を維持できる時間内で、宴会提供前まで専用の冷蔵庫に保管できます。

温菜類の調理工程では、料理長の指揮下、料理の

資料2　調理種別、作業エリア名

味を大きく左右するソースや温かいオードブル調理担当のソーシエ（saucier）、野菜と卵料理、ポタージュ担当のアントルメティエ（ENTREMETIER）、魚料理や魚ベースのフォンやソースも担当するポワソニエ（POISSONNIER）、オーブンや焼き串を使った料理、ロースト、グリエ、フライと付け合わせをするロティスール（ROTISSEUR）やスープ、魚料理、肉料理、ロースト料理郡担当のグリヤルダン（GRILLARDIN）と各調理担当スタッフで調理を行います［資料2］。

宴会時の調理提供の難しさは、上記の順番で同時に多くのお客さまへその料理の適温状態で調理を提供することにあります。特に魚料理、肉料理、ロースト料理群の温菜では、最終的なソースかけを行いながらサービススタッフはお客さまへ料理を運んで行きます。宴会調理スタッフは、料理を食べていただく瞬間が最もおいしい状態を考慮しながら、常に調理計画やフローを検討しています。現在ではスチーム＆オーブン、ブラスト冷却機器と調理の平準化に貢献する調理機器の応用は標準となりますが、昔はそのような便利な機器はありません。特に温菜類では、宴会ゲスト人数分を一度に作り上げ、提供前までの限られた時間を温蔵保管庫で保温させ、順次料理を繰り返す流れであり、多くの調理者が必要となる作業状況でした。

現在の調理場では、先述のブラストチラー、運転制御機能付きスチーム＆オーブン、真空パッカー、真空冷却機、高性能チラーシンク等、各種料理保管用の温蔵庫、冷蔵庫と調理と提供作業の平準化に大きく貢献する調理機器を応用しながら、調理計画は進められています。

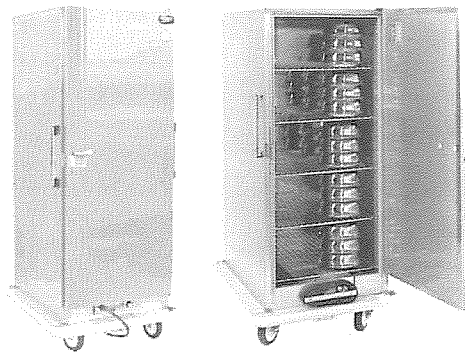
しかし、どのような厨房機能や作業改革が行われている厨房であっても、お客さまへの料理品質が悪

い状態であっては何も評価はされません。重要なポイントは一番良い状態で、お客さまへ料理を提供できる調理作業の環境を構築することです。

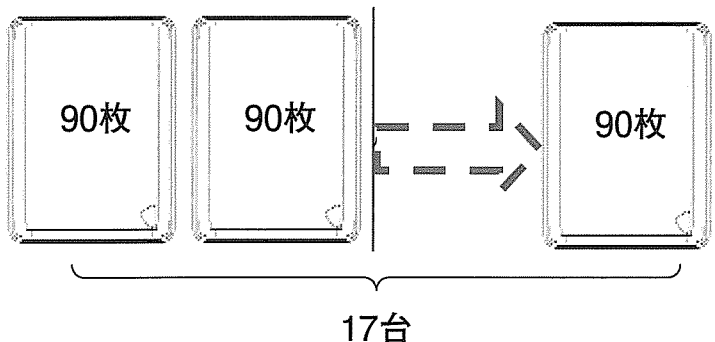
料理の適温提供

ホテルでの宴会料理やパーティーでは、宴会前日や当日では、参加人数の増減や一部の提供メニュー調整はあるものの、あらかじめ予約人数は確定されています。調理作業は数日前より調理計画に従い、各種の料理は下準備や下拵え、料理提供時に向けて調理作業の準備が行われる流れとなります。宴会料理で最も重要なポイントは、一度に大量の料理を、その料理の品質に合わせた適温状態で提供サービスできることです。大型ホテルの宴会施設では、週末時では複数の宴会やパーティーが重なることとなり、調理作業も宴会日前より複数の調理作業が同時進行で行われている状況です。繁忙時、調理作業がどんなに忙しくても、最終的に提供される料理がその施設にとって最適な品質と味覚でなくてはなりません。宴会シェフや作業者にとって細心の注意が払われているのは、大量の料理を提供時に最適な品質を維持させながら、お客さまへ提供できる調理シナリオであるといえます。

数百名となる宴会では、料理は賞味時間の範囲内であらかじめ調理は行われます。洋食コースにおける魚料理、肉料理、ロースト料理等の温菜では、最終加熱後、専用の温蔵庫やカートへ保管され、提供時では盛り付けテーブル上でソースかけを行い、サービススタッフにより運ばれていきます。提供前料理品を保管する機能として、温蔵カートがあります[資料3]。

この温蔵保管庫は米国ホテル内で最も使用されている温蔵カート（CARTER-HOFFMANN）です。宴会場に隣接するパントリー通路部では、冷蔵カートや温蔵カートが何台並ぶのかを重要視します。この種のカートは、28㎜以下の盛り付けプレートを90枚が収納可能となり、宴会食数に応じて、パントリー通路部では各種カート必要台数並んでいる状況となります。

米国ホテル内で最も使用されている温蔵カート（カーターホフマン「CARTER-HOFFMANN」）の事例です。このカート機能は庫内に５枚のワイヤーシェルフ（間口587mmx奥行860mm）があり、28cm以下の盛り付け皿が90枚が収納可能。１段のシェルフに、３段重ねの皿を計18枚（３段重×６）を収納が可能となります（上下棚間寸法は約250mmP、３段重時H=240mm以下に収まった場合）。

宴会500人時のシナリオ例１

温菜３種500枚×３枚＝1,500枚。1,500枚÷90枚収納＝17台が温蔵カートとして必要となります。しかし、宴会場は１施設のみでなく、数箇所に点在しており、同時に宴会が行われる場合では、宴会需要に対応した冷・温カート類が必要となり、設置スペースやコスト負担の要因となります。

資料3　温蔵カート保管能力例「CARTER-HOFFMANN」

宴会500人時のシナリオ例

例として宴会500人の時では、１種類500枚×３（温菜３種）で1,500枚分の料理を提供時間まで保温することが必要となります。常設の温蔵キャビネット換算もありますが、カート換算では1,500枚÷90枚（１台収納）＝17台が温蔵カートとして必要となります。温蔵カートが占める間口では787㎜/１台であり、１列だと14m、並行２列だと７mの設置スペースが必要となります。また、宴会場は1施設のみでなく、数箇所に点在しており、同時に宴会が行われる場合では、宴会需要に対応した冷・温カート類が必要となり、設置スペースやコスト負担の要因となります。

温蔵カートを減らす対策では、提供温菜２種を温蔵カートに保管（500枚×２＝1,000枚÷90枚＝11台）。最後に提供する残りの温菜は加熱用スチコンやコンベクションオーブンで最終加熱後、最終盛り付けを行い提供する調理フローの採用。場合によっては、最初の提供する温菜のみ温蔵カートで保管（500÷90＝６台）を行い、残り２種の温菜は順次スチコンで加熱、盛り付け、提供を行う調理フローも検討されます［資料４］。

魚のフィレなども、あらかじめ表面の焼き目を付けた後、ブラストチラーで冷却。冷蔵保管を行い、提供前でスチコン再加熱を行い、最終盛り付け提供を行うなど、冷却保存調理の採用も標準化となっているようです。宴会提供シナリオ一つとっても、宴会需要に対する料理保管や盛り付け必要面積、バックの調理フローを含め綿密な計算が必要となり、与えられたスペースの中で配置する厨房計画では、運営後にいろいろと問題が起こることとなります。

コーヒーショップの調理提供

ホテル宴会料理提供とまったく対照的となりますが、チェーン店コーヒーショップの料理提供ラインの説明も加えたいと思います。現在のコーヒーショップ（ファミリーレストラン）では厨房はできるだけ厨房作業者を配置せず、できるだけコンパクトな厨房を目指す傾向となっています。各種料理は、食材加工工場で成型され、店舗段階ではコンベアーグリラー加熱で調理するのみ。パスタに関しては、工場段階で下茹で後ポーショニング冷却され、店舗では時間短縮の最終加熱を行う調理方式が増えてきています。その店を利用するお客さまにとっては、厨

宴会500人時のシナリオ例２
温菜３種500枚×３枚＝1,500枚。内、提供温菜２種を温蔵カート保管500枚×２＝1,000枚÷90枚＝11台必要。残りの温菜は加熱用スチコンやコンベクションオーブンで最終加熱後、最終盛り付け提供を行う調理フロー。また、最初の提供する温菜のみ温蔵カート保管（500÷90＝６台）。残り２種の温菜は順次スチコンで加熱、盛り付け、提供を行う調理フローも検討。

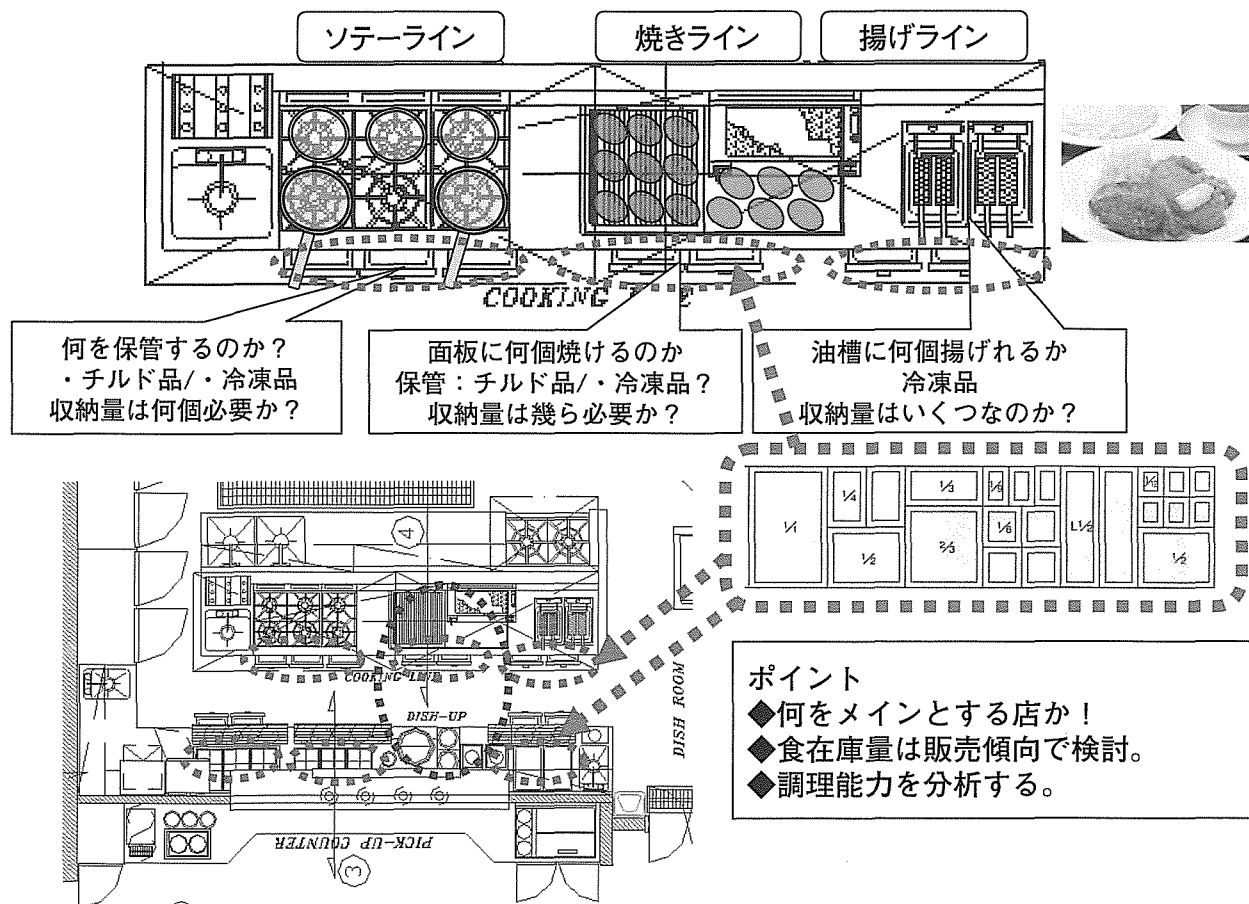
資料4　温蔵カート保管能力例「CARTER-HOFFMANN」

房作業がいくら簡素化されても、提供される料理がその価格に見合う商品であれば満足していると思います。厨房は食品加工技術の進化により、より簡素化できる状況となりましたが、ここでは簡素化する前のKitchenスタイルも知らないと、厨房設計の応用ができませんので、基本的な配置で説明したいと思います［資料5］。

この加熱ラインは米国スタイルの加熱機器を背部に、提供ラインを前面に配置する基本的な厨房配置となります。この配置の流れは、国内ファミリーレストランの加熱ラインでも応用展開されてきました。米国との違いは、ライスウォーマーの設置だと思います。加熱ラインでは左よりパンシンク、テーブルガスレンジ（もしくはIH）下部冷蔵ドロワー、中央にチャーブロイラー／電気グリドル、壁面にサラマンダー、下部面に下部冷蔵ドロワー、右ではフライヤー、下部面では冷凍ドロワーの設備配置をしています。

FR（ファミリーレストラン）の場合、オーダー後10分前後で料理を提供するのが基本であり、加熱機器に隣接する場所に調理食材を設置するのは鉄則となります［資料6］。レンジソテーラインの食材保管ではカット／ポーション野菜、ポーション肉、ピラフ、リゾット、各種ソース、その他炒め用食材が保管。前面ではその料理に必要となる付け合わせガルニやソース類をホテルパンで保管しています。ブロイラー／グリドルラインでは、ハンバーグ、チキンフィレ、卵、ドリア、ベーコン、ソーセージ他を保管。前面も同様に付け合わせ用温ガルニやソース、カレールー、ライスを保温。フライヤーラインではフレンチフライ、チキン、他各種冷凍付け合わせ食材が保管されています。

メニューと厨房配置デザイン

中央にブロイラー／グリドルを配置しているこのラインでは、売上構成比ではハンバーグやチキングリルメニューを中心とする店舗であるといえます。多くのオーダー調理はその場所から容易に移動することができないため、中央に関連機能を配置します。右面にフライヤーラインを担当するスタッフは、フライ調理中では行動が自由であり、欠品食材や食器

資料5　FRクッキングラインと食材収納

補充、あるいは洗浄作業も兼ねる場合があります。右のソテーラインでは、調理中は移動できませんが、調理以外では、オーダー料理のガルニ準備や中央の調理者のヘルパーとして作業しています。

加熱ラインと盛り付けライン（ディッシュアップライン）も含めて、特に昼の繁忙時の必要食材量を保管することが重用となります。食材の欠損はその分提供時間に影響が出ることなり、売上に大きく影響します。その意味でも各種食材庫にどの種類の食材が何個収納できるのか。またはその数量は繁忙時に欠損しない量が保管できるのかを設計段階で検討が必要となります。必要量の算定では、同様なロケーションで出店している売上の販売量傾向を参考にして判断しています。

チェーン店の場合では、既に何店舗も同様なラインでお店が展開し、その店舗の施設担当者の意見により、言われるがまま厨房設計をしているケースが多いと思います。それは仕方ないにしても、何故そのような厨房配置なのか、常に疑問に思うことが重用です。

ホテル内のコーヒーショップもスリーミールレストラン厨房でも、このような米国バックバースタイルや北欧のアイランド型厨房配置が主流となります。現在のクイックスタイルの簡素化厨房も重用ですが、基本的な厨房デザインと調理作業のシナリオを理解しないと、多用途に応用ができない厨房設計者になってしまいます。

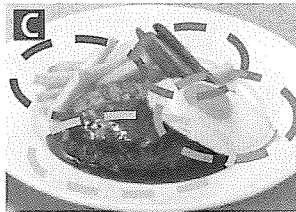
おわりに

今回のテーマである「料理提供と厨房配置を検討する」では、ホテル宴会料理の提供時の検討事項、そして多店舗型コーヒーショップ調理提供ラインの配置と作業の流れを説明しました。

料理の提供サービスでは大きく違いはありますが、調理を行い、その料理が一番おいしく味わえる適温状態で、お客さまへ提供サービスを行う姿勢はホテルの宴会やレストラン、FR業態であろうと何ら変わりません。内容は設計に関連する記載となりますが、関連するサービスや調理フローの知識は不可欠です。無配慮な厨房配置は作業の流れや、サービス面、そして売り上げの減少の要因となります。厨房の配置計画は売上と需要に則した調理オペレーションが行えるか否かを常に想定しながら、計画することが不可欠となります。

厨房設計はメニュー分解が重要
◆メニューを見て、調理工程シナリオを想像する！
◆メニューを見て、使用食材の状態を想像する。
◆メニューを見て、その店の販売傾向を想像する。
◆メニューを見て、調理時間フローを想像する。

フレンチフライドポテト（冷凍）
オーダー時揚げ調理

ハンバーグ（チルド）
オーダー時焼き調理

グリーンアスパラ（冷凍）
ボイル後ウォーマー保管

目玉焼き（冷蔵）
オーダー時、グリドル調理

グリドル3分両面焼き（肉汁漏れ防止）
チャーブロイラー3分両面焼目付け
デミソース事前保温
目玉焼きグリドル・レンジにて焼き3分
冷凍ポテトフライヤー揚げ調理3分
アスパラ事前調理保温
盛り付け

資料6　FR調理フロー例

食糧事情

日本の食の原点から -3-

山口県萩漁港と魚たち

㈲フーズシステムクリエイター
佃　朋紀

世界3大美女の二人が集結

３回目は、山口県萩漁港です。

山口県萩市は、人口約５万4,000人の城下町です。江戸時代の武家屋敷が現存している所で、津和野と共に西日本でも有名な観光スポットになっています。毎年、大勢の観光客が訪れています。

萩の見どころといえば、「幕末」、「明治維新」を演出した吉田松陰や「明治維新」を成し遂げた門弟の木戸孝允、高杉晋作、伊藤博文などの傑物の旧宅がある武家屋敷です。萩の武家屋敷をそぞろ歩きしてみると、確かに「明治維新」の雰囲気に浸ることができます。幕末から明治にかけてのあの時の、あの瞬間の、日本を変えるエネルギーは、とてつもなく熱いものがあったように思います。今、日本に欲しいのは、そんなエネルギーではないかと思うのは私だけでしょうか。

さあ、そんな萩ですが、東京から行くには、新幹線もしくは飛行機になります。飛行機だと石見空港もありますが、山口宇部空港だと羽田空港から約１時間40分かかります。そして空港からは残念ながら直通のバスがなく、乗り合いタクシーを利用するしかありません。レンタカーだと、山口宇部道路経由し、嘉川ICから国道２号線を東進、山口南ICから山陽自動車道に乗り、美祢東JCTから小郡萩道路を経て、萩往還道路に入り、約１時間50分で萩市内に到着します。ともかく、山口県は去年の国体、今年の全国植樹祭もあり、道がさらに整備されましたので、運転していてもとても快適です。

ところで、萩に向かって車を走らせると、ガードレールがオレンジ色、正確には夏ミカン色をしているのに気付きます。他の都道府県では、ガードレールは白が定番ですが、山口県だけは別で、国道は白色のガードレール、県道は夏ミカン色のガードレールという色分けがなされているのです。

さて、本題に入る前にもう一つだけ、山口県の信じられないお話です。古い話で恐縮ですが、世界の

楊貴妃のお墓があります。油谷湾を望みます。

はぎ水産物地方卸売市場の全景。

セリの風景

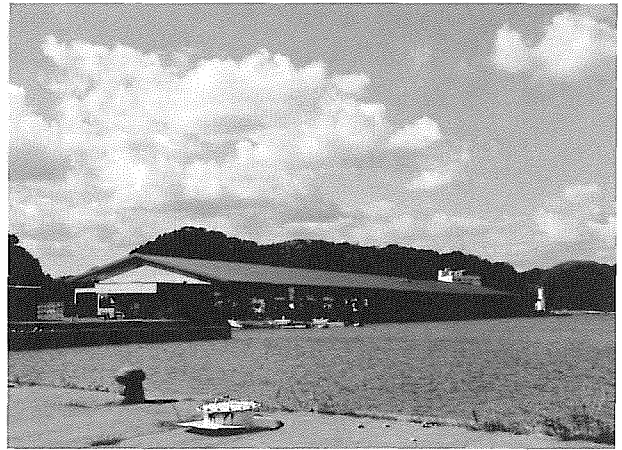
３大美女の名前をご存知でしょうか。小野小町、楊貴妃、クレオパトラの方々ですが、このうちの小野小町と楊貴妃のお墓が、この山口県にあることをご存知でしょうか。

下関の豊浦町に入ると、突然「小野小町の墓」と道案内が表示されます。いや驚きました。そして、今度は山口県の長門市の近く、油谷町を車で走っていると、なんと、今度は「楊貴妃の墓」があるではないですか。何で小野小町と楊貴妃のお墓があるのでしょうか、正直信じられませんでした。

これにクレオパトラのお墓があったとしたら、完璧です。たぶん、山口県は美人の聖地になっていたはずです。しかし残念ながら、クレオパトラのお墓は見当たりませんでした。いずれにしても、世界の３大美女のうち２大美女のお墓がある、ロマンあふれる土地が山口県なのです。

山口はぎ水産物地方卸売市場の一番ぜりは、深夜午前2時から開始

萩のお話に戻りましょう。この萩には、平成14年４月に周辺の産地市場八つが統合され、新たに山口はぎ水産物地方卸売市場が誕生しました。もちろん、衛生的な市場です。当時は年間70億円程度の水揚げがあり、山口県の中でも３本の指に入る市場でした。しかし、最近では、まき網船の水揚げ減少などによって、45億円まで減ってきました。その原因は、資源の減少や漁船の減少などがあると言われています。

この市場の特徴は、何といっても朝が早いことです。日本で一番早いのは下関市場と言われていて、セリが開始されるのが午前１時半からです。萩の市場では、一番ぜりは午前２時（ただし冬は午前３時）から開始され、二番ぜりは午前４時半から開始されます。ですから、全国で２番目に早いセリが行われている市場になります。

何故そんなに早いのかというと、理由は消費地市場の時間に合わせるためだからということなのです。消費地市場の取引の時間に間に合わなければ翌日回しになり、その分鮮度が低下しますので、価格も当然ながら安くなってしまいます。当日に消費地市場で取り引きされれば、それだけ評価が下がらなくて済むことになります。そんな努力が、産地市場統合時からなされているのです。

上の写真は、はぎ水産物地方卸売市場でのセリの風景です。セリ人が、長い棒で魚の入った箱を指しながら、値段を叫び、仲買人の応答により競り上げられ、最高値を付けた人が買うことができるのです。競り落とした仲買人は、自分の屋号を印刷した紙を箱の中に入れ、箱の所有権が決まるのです。この時に初めて、「産地価格」というものが形成されるのです。

魚を購入した仲買人は、逐次競り落とした魚を引き取り、自分の台車に乗せ、回収して行きます。こうした動きがあってこそ、セリがスムーズに、しかも迅速に進められ、荷捌きがスピーディになるのです。もちろん、支払いもスピーディで、１週間に一度、購入代金を漁協に支払わなければなりません。

こうして取り扱われた魚が消費地市場へ搬送され、もう一度、消費地の市場で価格が形成されるのです。不思議に思われる方がおられるかもしれませんが、水産物の価格は産地で一度形成され、さらに消費地市場でも形成される仕組みになっているのです。ただ、それには納得の行く理由があります。例えば、まき網でアジを漁獲したとすれば、いろいろな大きさのアジが混じっています。産地の仲買人は、それぞれのサイズによって鮮魚向けや加工向け、餌向けというように選別し、用途を決めることになります。そのサイズの割合を見極めながら、仲買人は価格をはじき出して産地市場で購入するのです。ですから、この産地市場の価格は、そのまま消費地市場で売られている鮮魚向けのアジの価格にはならないのです。もう一度、消費地市場で鮮魚向けとしての価格が形成されることになるわけです。

こうして、日常的に萩では水産物が取り引きされているのですが、その萩の魚を知ってもらおうということで、平成12年から、海産物加工組合、観光協会、商工会議所、県、萩市を構成員として、萩の魚のブランド化のための協議会が作られ、ブランド化の取り組みが行われています。ブランド化された魚は、現在までに「萩の瀬付きあじ」「萩のあまだい」「萩のけんさきいか」「萩の真ふぐ」「萩の金太郎」「萩よこわ」があります。

今回もブランド化ということになりますが、前回はタグのお話でした。今回は、「萩」という地名が冠せられたブランド化になります。つまり、「地域ブランド」ということになります。この地域ブランドについては、平成18年度に商標登録法が改正されて、地域団体商標という新しい商標登録分野ができ、結果として生まれたものです。水産物に関する第1号は、皆さんよくご存じの関アジ、関サバでした。施行当初、この地域ブランドも各地でブームになりましたが、最近は少し落ち着いてきたようにも思います。それは何故なのでしょうか。一つは登録する方の熱も醒めてきたこと、もう一つは思ったほどの効果が見られていないこと、ではないかと推察されます。

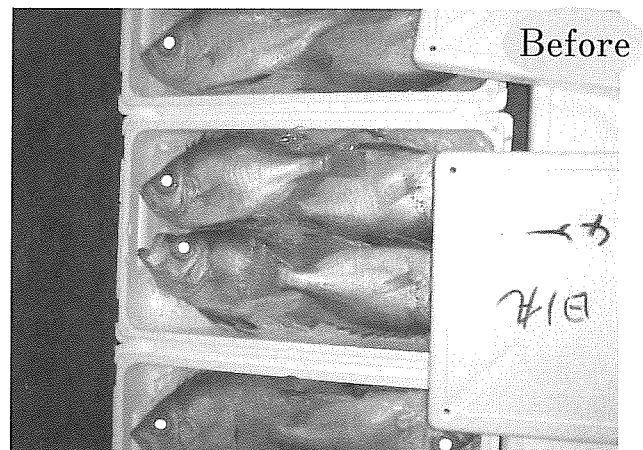
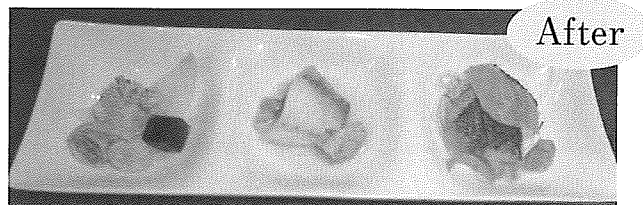
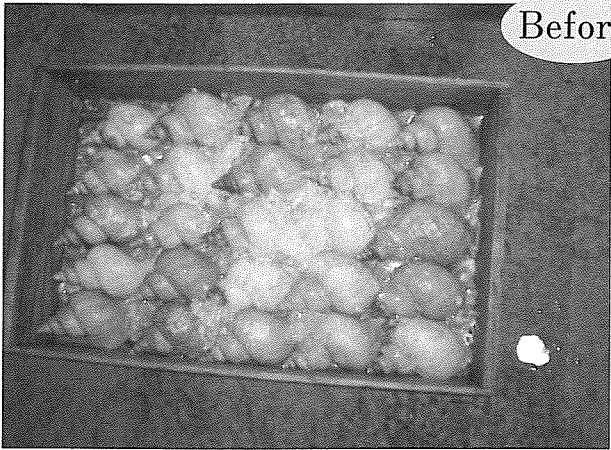
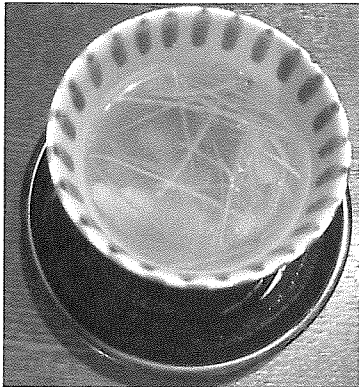
これまでのブランド化は、地域ブランドも含め、多くの場合、ブランド名を決めることだけで完遂する事業が多かったのです。また、それをブランド化と称していた人たちも多かったように思います。

消費者に対してのマーケティングも満足にできない中で、名前だけが先行し、さらに実態も伴わなかったことで、消費者からそっぽを向かれ始めたのかもしれません。戦略、戦術のなさが露呈してしまった訳です。ですから、そろそろブランド化についての取り組みも、これまでとは異なる切り口で取り組んでいかねばならない時期にさしかかっているのかもしれません。

チカメキントキダイ、エッチュウバイ、イサキをおいしくいただく

今回ご紹介する魚は、ブランド化されていない萩の魚の話です。まずは、チカメキントキダイです。

このチカメキントキダイは、100m以深に生息する魚です。ですから、目が大きく、光が当たると光っているように見えるのです。深海に棲む魚は、一般的に目が大きいのが特徴です。肉は白身で、血合いも赤くきれいです。刺身、塩焼き、煮つけでもうまい魚なのですが、土佐醤油（醤油にみりん、日本酒に鰹節を入れて煮て漉したもの）で漬けて食べました。さわやかな旨味が、口の中いっぱいに広がりました。その他に、ウロコを取った皮も油で揚げて塩をまぶして食べると、カリカリしてとても香ばしく召し上がることもできるのです。もちろん、頭もでかいですから、煮つけにすると「超まいう～」なのです。

次は、エッチュウバイです。エゾバイ科に属する巻貝で、水深180～500mに棲んでいます。東京では、シロバイとも呼ばれているもので、意外に殻がやわらかく、割れやすいのが特徴です。身の方も、比較的やわらかく、甘みがあります。もちろん、刺身で食べるのが一番かもしれません。このエッチュウバ

目が、妙に光っているチカメキントキ。

ウチワエビ（左）といさき（右）の焼霜づくり、チカメキントキ（中央）の土佐醤油。

バイガイ

エッチュウバイ澤煮

イは、バイ篭（かご）という漁法で獲られています。この漁法は、網で囲われた籠の中に魚の切り身を吊るしておくもので、バイガイたちが餌を欲しさに籠の中に集まってきて、一網打尽になるわけです。

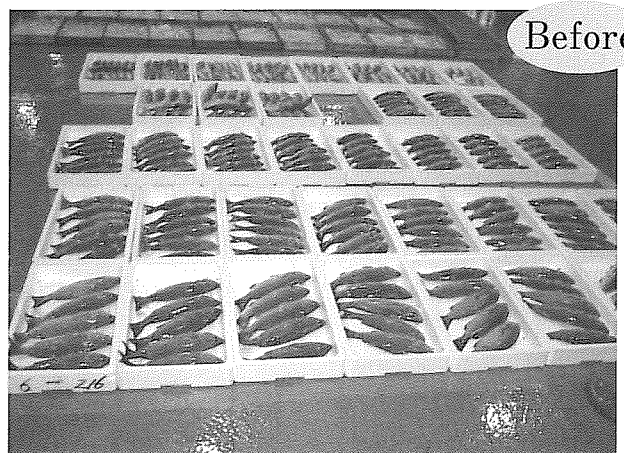
蒸すとやわらかくなりますので、酒蒸などにも良いとされていますが、沢煮という料理でいただくのもよろしいかと思います。写真のように、沢山の具が入っているために、「沢」が付くのだそうで、肉のかわりに、今回はエッチュウバイが入っていました。火が通っていますので、やわらかく、汁と一緒に味わうと、また違ったエッチュウバイの味を堪能することができます。

そして、３番手はイサキです。６月のイサキは、まさに旬。大分の方では「麦はんさこ」とも呼ばれ、麦刈りの忙しい時期に脂がのり、とてもおいしくなるから名付けられたと言われています。

先程の料理の写真にもイサキの焼霜がありました。イサキは刺身でいただくもの良いのですが、自分的にはこの焼霜がお勧めの食べ方です。ウロコをとった皮目に焼き目を付け、それを一晩かけてなじませて食べると、身と皮の間の脂が程良く身に回り、まぁおいしいことこの上ないのです。さらにもう一品として、くわ焼です。敷かれているのはナスです。昔、醤油とみりんを付けた肉などを鍬で焼き上げたから、付けられた料理方法だそうです。甘辛く焼かれたイサキが茄子の上に乗って、強く「おれはうまいんだぞ」という声が聞こえてきそうな感じです。

確かにブランド化されている魚はおいしいのですが、ブランド化されていない魚もおいしいのです。ブランド化されたものだけに目が行きがちですが、ブランド化されたものがおいしくて、ブランド化されていないものがまずいという理屈もない訳です。また、ブランド化したものを購入されたとしても、料理の仕方が下手であれば、それは消費者にとってはおいしいものにはなりません。

ですから、ブランド化されたものがおいしくなるのは、全体が調和した時になるのであって、そこに共通の「気持ち」とそのつながりがない限り、実現しないことのように思われます。一人がブランド化に励んだところで、みんなが同じ気持ちを持たない限り、あだ花になってしまうのではないでしょうか。

それは、お店も同じはずです。一つのメニューが良くても、お店全体の調和がない限り、お客さまには喜びを感じていただくことは難しいことです。そうした中に、当然ながら厨房機器というのがどんな役割を果たさねばならないのか、またお店全体の中にどのように位置付けられるのか、考えながら提案することも、お店を良くするためには重要なことではないでしょうか。

行儀よく並ぶイサキたち

イサキのくわ焼

支　部	会員No.
関西	589

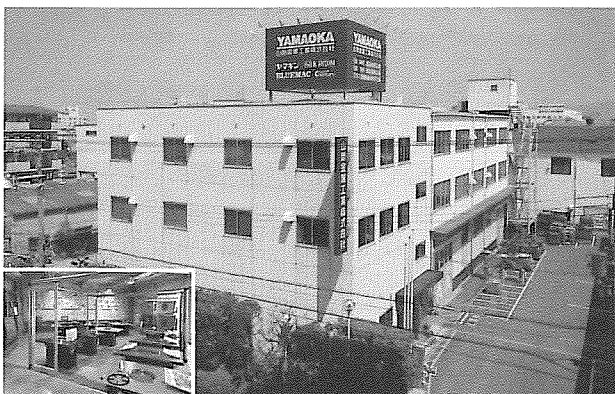
山岡金属工業株式会社

家庭用ガス機器から業務用調理機器へ！ 4ブランド・幅広いラインナップを展開する厨房メーカー。

代表取締役
山岡　俊夫

――貴社設立のきっかけについてお教えください。

当社は、昭和31（1956）年に金属加工の技術者であった創業者が、金属製品の下請け会社として創業しました。数多くのお客さまから金属加工のお仕事をいただき、事業は順調に推移致しました。昭和37（1962）年、「ヤマキン」ブランドで家庭用ガス卓上調理機器を発表し、念願であった自社商品の販売を開始致しました。この当時としては画期的であったプレスバーナーを搭載したガスコンロ、たこ焼き器、焼き肉器などです。

日本の家庭では薪、炭、練炭などを燃料として使

本社全景

用しておりました。これらの燃料は、家を汚すなどの理由で主婦からは不評でしたが、ガス会社が各家庭へのガスの供給を拡大し、ガスの普及と足並みを揃えて、「ヤマキン」のガス機器も順調に販売数を伸ばしていきました。

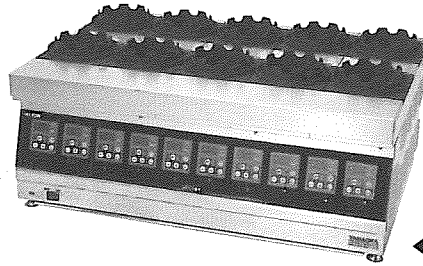
その後、「シルクルーム」ブランドで、ガス珈琲サイフォンを発売し、業務用ガス調理器の製造販売を開始し、業務用客席コンロ、焼物器、無煙ロースターなどを開発し、最近では「パラソルヒーター」の名称で屋外暖房機器や、「チャントル」ブランドでグリスフィルターや油煙処理装置などの調理機器以外の製品も開発しております。

当社は、「いつも安全で真心のこもった良い商品をつくり、お客さまに満足していただける商品とサービスを提供する」を品質方針に活動して参りました。今後もお客さま並びに厨房工業会の皆さまのご期待にお応えできるよう活動して参りますので、ご指導ご鞭撻のほど、よろしくお願い致します。

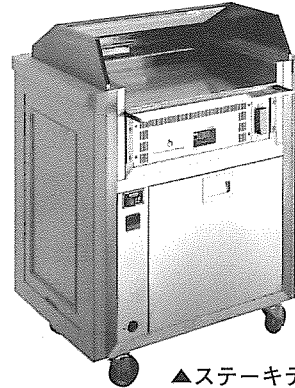
――提供している製品・サービスについてお願い致します。

熱と空気をデザインするをコンセプトに、以下の4ブランドを展開しております。

・「SILKROOM」

▲S-1351無煙ロースター

◀釜飯ガッツ楽々2

▲屋外ストーブ「パラソルヒーター」

鉄板工房▶

▲ステーキテーブル

業務用調理機器・屋外用熱機器。「美味しいをデザインする」をコンセプトにした、焼肉無煙ロースター・鉄板焼グリドル・電子制御コンロなど、さまざまな業務用調理機器および「ぬくもりをデザインする」をコンセプトにした屋外ストーブ・かがり火などの熱機器を展開するブランドです。

・「BLUEMAC」

喫茶関連機器。「香りとコクをデザインする」をコンセプトに、珈琲抽出器とその周辺機器を展開するブランドです。

・「ヤマキン」

家庭用調理機器。「楽しい食卓をデザインする」をコンセプトに、ガスたこ焼き器や本格ガス焼き肉器など、ユニークで本格的な家庭用調理機器を展開するブランドです。

・「Chantoru」

環境関連機器。「快適な環境をデザインする」をコンセプトに、電子カーテン・グリスフィルター・排煙処理脱臭システムなど、生産・オフィス・生活など、さまざまな環境を快適にする製品を展開するブランドです。

――貴社のセールスポイントについてお願い致します。

当社はISO9001を中心に品質管理体制を確立し、常に社内標準化の推進と社内の合理化を図り、安全衛生管理を実施しております。お客さまの多様化するニーズに高い技術力と開発力、充実したアフターサービスをもって誠実にお応えし、ご満足いただいております。また、地域社会に少しでも貢献すべく、会社全体を企業ミュージアム化し、地域社会・日本全国さらに世界20ヵ国以上よりご来社いただいております（来館者数延べ５万人、海外１万人）。社会的責任を果たし幅広く貢献できる企業を目指して、素直な心・夢・ロマンを持ってお客さまに常にご満足いただけるよう邁進して参ります。

――工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

自然環境に適応を図る、当社の理念に基づいた新規製品の開発推進および既存各種製品の改善を図り、業界の発展に微力ながら協力していきたいと思っております。

●**創　業**
1956年1月
●**代表者**
山岡　俊夫
●**資本金**
4,000万円
●**従業員**
50人
●**業種**
調理機器・喫茶関連機器・屋外用熱機器・油煙処理装置など環境関連機器などの製造販売
●**主要取引先**
ガス事業会社、厨房機器メーカー・販売会社、ホテル、レストラン、商社
●**本社**
〒570-8585　大阪府守口市東郷通2丁目7番30号
TEL06-6996-2351　FAX06-6997-3045
●**関連会社**
シルクルーム㈱、ブルーマック㈱
●**ホームページ**
http://www.silkroom.co.jp

最新外食トレンド2012

No.7 平成23年外食産業市場規模推計とその推移

㈶食の安全・安心財団
附属機関　外食産業総合調査研究センター
研究員　**松﨑　俊**

1. はじめに

食の安全・安心財団（附属機関外食産業総合調査研究センター）が６月４日に公表した平成23年（暦年）の外食産業市場規模推計値は、東日本大震災の影響等もあり、家計の外食支出、家計外の法人需要共に減少したと推計されたことから、前年比（修正値、以下同様）▲1.7％と減少し、23兆475億円となった。

2. 平成23年外食産業市場規模推計について

推計に当たっては、外食産業を、食事の提供を主とした「給食主体部門」と、飲料・酒類の提供を主体とした「料飲主体部門」の二つに分け、「給食主体部門」は、不特定多数への飲食提供を前提としている「営業給食」と、特定多数への提供を前提とした「集団給食」（事業所・病院・学校など）に分類して推計を行っている。「営業給食」には、「飲食店」を中心に、ホテル・旅館での宴会等の飲食部分の売上高である「宿泊施設」が含まれている（表１）。

それぞれを構成する主な業種について見ると、外食市場全体の約８割を占める「給食主体部門」の中心となっている「飲食店」は、すべての業種で前年を下回り、ファミリーレストラン等一般的飲食店を含む「食堂・レストラン」（対前年増減率2.6％減少）、「そば・うどん店」（立ち食いそば・うどん店も含まれる、同1.3％減少）、回転寿司を含む「すし店」（同0.0％減少）、「その他の飲食店」（ファストフードのハンバーガー店、お好み焼き店も含まれる、同1.8％減少）で減少した。

ホテル、旅館での食事・宴会などの「宿泊施設」の市場規模は、震災の影響で稼働率が悪化し、全体として前年より3.1％減少した。

次に「集団給食」を見ると、「学校給食」は児童数の減少傾向等から前年実績をやや下回ったが、市場規模は前年並み（同0.0％減少）となった。「事業所」給食は従業員数の減少等があったが、「社員食堂等給食」（同0.1％減少）、「弁当給食」（同0.1％増加）は、ほぼ前年並みで推移した。入院患者の給食である「病院」給食は、前年より0.5％減少。「保育所給食」は、

	実　数（億円）			対前年増加率　(%)		
	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)	平成23年 (2011)	平成21年 (2009)	平成22年 (2010)	平成23年 (2011)
外食産業計	236,599	234,405	230,475	△ 3.5	△ 0.9	△ 1.7
給食主体部門	189,038	187,073	183,404	△ 3.2	△ 1.0	△ 2.0
営業給食	156,151	154,261	150,640	△ 3.4	△ 1.2	△ 2.3
飲食店	126,079	124,946	122,282	△ 1.8	△ 0.9	△ 2.1
食堂・レストラン	88,513	87,774	85,501	△ 2.5	△ 0.8	△ 2.6
そば・うどん店	10,667	10,785	10,640	△ 0.5	1.1	△ 1.3
すし店	13,452	12,863	12,857	△ 1.6	△ 4.4	△ 0.0
その他の飲食店	13,447	13,524	13,284	1.5	0.6	△ 1.8
国内線機内食等	2,469	2,436	2,323	△ 2.9	△ 1.3	△ 4.6
宿泊施設	27,603	26,879	26,035	△ 10.0	△ 2.6	△ 3.1
集団給食	32,887	32,812	32,764	△ 2.0	△ 0.2	△ 0.1
学校	4,982	4,969	4,967	1.7	△ 0.3	△ 0.0
事業所	17,006	17,143	17,139	△ 4.5	0.8	△ 0.0
社員食堂等給食	11,830	11,960	11,950	△ 4.2	1.1	△ 0.1
弁当給食	5,176	5,183	5,189	△ 5.3	0.1	0.1
病院	8,161	8,020	7,980	0.1	△ 1.7	△ 0.5
保育所給食	2,738	2,680	2,678	1.4	△ 2.1	△ 0.1
料飲主体部門	47,561	47,332	47,071	△ 4.6	△ 0.5	△ 0.6
喫茶店・居酒屋等	20,163	20,213	20,118	△ 3.8	0.2	△ 0.5
喫茶店	10,045	10,189	10,182	△ 3.0	1.4	△ 0.1
居酒屋・ビヤホール等	10,118	10,024	9,936	△ 4.6	△ 0.9	△ 0.9
料亭・バー等	27,398	27,119	26,953	△ 5.2	△ 1.0	△ 0.6
料亭	3,275	3,242	3,222	△ 5.2	△ 1.0	△ 0.6
バー・キャバレー・ナイトクラブ	24,123	23,877	23,731	△ 5.2	△ 1.0	△ 0.6
料理品小売業	60,858	62,084	62,979	0.1	2.0	1.4
弁当給食を除く	55,682	56,901	57,790	0.7	2.2	1.6
弁当給食（再掲）	5,176	5,183	5,189	△ 5.3	0.1	0.1
外食産業（料理品小売業を含む）	292,281	291,306	288,265	△ 2.7	△ 0.3	△ 1.0

表1　外食産業市場規模（平成21年（2009）～平成23年（2011））
資料：(財)食の安全・安心財団附属機関外食産業総合調査研究センター推計
注：平成21年、22年の市場規模については、法人交際費等の確定値が公表されたため修正している。

園児数の減少傾向などにより前年より0.1％減少した。

全体の約２割を占める「料飲主体部門」は、「喫茶店」が前年より0.1％減少、「居酒屋・ビヤホール等」が前年より0.9％減少、「料亭・バー等」が前年より0.6％減少した。

外食産業の主な業種では概ね前年割れとなった一方で、中食の主たる産業である「料理品小売業」は前年を上回り、1.4％増となっている。

3. 主要外食大手企業の売上動向の推移

大手外食企業平成23年度の個々の売上動向については、日経MJが「第38回日本の飲食業調査」を５月30日の紙面で公表している。この調査は平成23年度中（４～３月）に迎えた決算での売上動向等をまとめたもので、今回の結果には平成23年の震災の月を含まない３月決算企業が多く含まれており、むしろ震災反動がうかがわれる企業もある点に留意する必要がある。

上位20社の動向を見ると、10位以内は概ね昨年の企業と同様であるが、昨年８位だった「レインズ・インターナショナル」は、他社焼肉店での食中毒事件や、稲わらを介した放射性セシウムの牛肉汚染問題等の影響を受け、今年は12位となった（売上高前年比△5.8％）。また、10～20位には「回転ずし」を主業態とする２社が入ったが、昨年18位の「あきんどスシロー」は積極的な店舗展開もあり、売上高前年比21.9％で11位にランクした。一方、昨年15位であった「カッパ・クリエイト」は、売上高前年比▲7.0％で18位となり、明暗を分けた（表２）。

上位企業の売上動向について見ると、チェーン企業等を中心とした上位100位企業のマーケットは、概ね５兆５千億円規模で推移しており、前述の市場規模推計値を全体とした市場占有率を見ると、上位100位以上層のシェアは平成23年度には24.0％となり、大手企業への集中傾向がうかがわれた（表３）。

11年順位	10年順位	企業名	主要業態	2011年度売上高(百万円)	前年度比伸び率(%)	決算月
1	1	日本マクドナルド	ファストフード(洋風)	535,088	△ 1.4	12
2	2	すかいらーく	多業態	245,419	1.0	12
3	3	日清医療食品	集団給食	176,800	3.4	3
4	―	ゼンショー	ファストフード(和風)	162,053	―	3
5	4	プレナス	持ち帰り・料理品小売	161,061	2.9	2
6	6	モンテローザ	パブ・居酒屋・バー・料亭	147,525	6.6	3
7	5	日本ケンタッキー・フライド・チキン	ファストフード(洋風)	139,982	△ 0.4	3
8	7	ダスキン	ファストフード(洋風)	114,723	△ 4.3	3
9	11	エームサービス	集団給食	101,400	4.7	3
10	9	モスフードサービス	ファストフード(洋風)	100,000	△ 0.6	3
11	18	あきんどスシロー	回転ずし	99,821	21.9	9
12	8	レインズインターナショナル	レストラン(焼肉・朝鮮料理)	99,132	△ 5.8	12
13	12	サイゼリヤ	ファミレス(洋風・総合)	95,416	△ 0.8	8
14	10	本家かまどや	持ち帰り・料理品小売	93,020	△ 5.6	3
15	14	ドトールコーヒー	喫茶	92,947	0.0	2
16	16	王将フードサービス	レストラン(中華)	91,068	3.7	3
17	13	「吉野家」	ファストフード(和風)	90,007	△ 5.3	2
18	17	グリーンハウス	集団給食	83,600	1.0	3
19	15	カッパ・クリエイト	回転ずし	81,851	△ 7.0	2
20	19	セブン&アイ・フードシステムズ	ファミレス(洋風・総合)	77,400	△ 2.8	2

表2　2011年度（平成23年度）外食等企業上位20社の売上概況

資料：外食上位企業の売上高は日経MJ「第38回日本の飲食業調査」

注１：ゼンショーについては、決算期変更等により前年比比較ができない。

注２：「吉野家」は吉野家、九州吉野家、四国吉野家、沖縄吉野家、中日本吉野家、北海道吉野家、北日本吉野家も７社の合計である。

		平成21年度(2009年度)	平成22年度(2010年度)	平成23年度(2011年度)
[売上高]				
上位 10社　売上高合計	(百万円)	1,889,845	1,926,595	1,884,051
上位 20社　売上高合計	(百万円)	2,775,881	2,826,631	2,788,313
上位 50社　売上高合計	(百万円)	4,334,878	4,421,385	4,393,580
上位100社　売上高合計	(百万円)	5,438,455	5,527,023	5,520,154
外食産業市場規模推計値（参考）	(億円)	236,599	234,405	230,475
[構成比] 参考　外食産業市場規模対比				
上位 10社　構成比	(%)	8.0	8.2	8.2
上位 20社　構成比	(%)	11.7	12.1	12.1
上位 50社　構成比	(%)	18.3	18.9	19.1
上位100社　構成比	(%)	23.0	23.6	24.0

表3　外食等企業　上位企業の売上高の推移と市場規模の構成比

資料：外食上位企業の売上高は日経MJ「日本の飲食業調査」、外食産業市場規模推計値は(財)食の安全・安心財団調べ

注：飲食業調査は年度、外食産業市場規模推計は暦年である。
飲食業調査は各年公表時の数字である。外食産業市場規模は平成24年6月4日時点での推計値である。

4. おわりに

以上、平成23年外食産業市場規模の推計値と、主要外食企業の売上動向について見てきた。

震災とそれに続く自粛傾向や、食中毒事故、農畜水産物の放射能汚染問題など、平成23年は外食産業にとっても受難の年であり、結果、外食のマーケットは４年連続のマイナスとなった。一方、中食などの料理品小売業は３年連続の増加となっているが、この要因には、ドライブスルー等、外食企業各社が「持ち帰り対応」に力を入れている昨今の傾向も影響していると思われる。

現在、足元では昨年から続く欧州での財政危機問題が尾を引いており、外部的な不安材料は少なからずあるが、来年の市場規模には震災反動による前年比増分も見込まれる。このまま堅調に推移し、来年は５年ぶりの増加となることを期待したい。

【1】5月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は19件で前年同月の49件に対して39％。

(2) 特　徴

◇事故クレームは、石油ファンヒーターから黒煙が出て、別荘の一室が汚染された等２件（内、調査依頼１件）。

◇品質クレームは０件。

◇一般相談は、石油ストーブの灯油タンクの仕舞い方についての相談等６件。

◇問い合わせは、ガス給湯器の制御プログラムが異常作動するようになった。当該製品はリコール製品か否か等11件。

【2】受付実績合計

（単位：件数）

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計(構成比)
消　費　者	0	0	3	4	7 (37)
事　業　者	1	0	1	5	7 (37)
司法・行政	1	0	2	2	5 (26)
そ　の　他	0	0	0	0	0
合計(構成比)	2(10)	0	6(32)	11(58)	19 (100)

注）前年同月実績合計49件、事故11件

【3】主な関係行事

(1) 総　会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会社員総会（東京会館　３／８）

(1) 交流会：① ADR機関情報交換会（５／17　生活用品PLセンター会議室）

② キッチンバス工業会PL関連交流会（５／24　キッチンバス工業会会議室）

(2) 委員会：がん具煙火安全管理委員会（５／28　日本煙火協会会議室）

【4】事故クレーム

①石油ファンヒーターからの黒煙で別荘の一室が汚染

◇石油ファンヒーターを家電量販店で購入し、同時に近くの雑貨店で灯油も購入した。使用４～５日めに、温風吹き出し口より黒煙が出て、別荘のリビングダイニングが汚染された。メーカーは調査すると言って当該石油ストーブを灯油が入ったまま持ち帰り、代替え品を置いていったが、この代替え品も同じ現象が発生し、メーカーがまた調査のため持ち帰った。メーカーからの回答は「製品の問題ではなく、灯油に問題がある」という報告がきたが納得できない。量販店は「製品に問題はなく返金に応じられない。部屋のクリーニング代を負担することも出来ない」と言っている。購入した灯油は使ってしまって残っていない。クリーニング代を要求することは出来るだろうか。

◆当該メーカーの報告書を基に説明を受けたところ、残っていた油を分析した結果軽油であり、当然異常燃焼と黒煙が発生する。PLセンターとしては、消費生活センターに対して調査結果を報告するとともにメーカーが被害者に対しても調査報告書を提出し、製品には問題がないので被害補償は出来ないと説明していることも伝えた。消費生活センターも了解し、被害者に説明することで本事案は終了。

〔調査依頼〕

②石油ストーブで火災発生。原因は石油ストーブか

◇石油ストーブによる火災事故の調査を依頼する。

◆現在、外部専門機関で調査中。

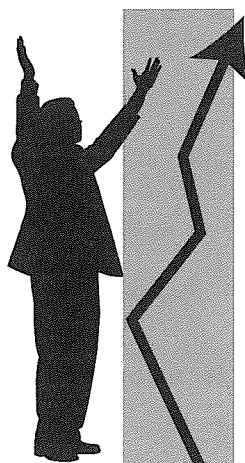
【5】案件処理状況

(1) ガステーブルこんろの魚焼きグリル水入れ皿のお湯で火傷

〔申出概要〕

魚焼きグリルで魚を焼き、グリルの取っ手を持って取り出した時に、取っ手が外れてグリル水入れ皿のお湯がかかり、左足太ももから足の甲にかけて火傷をし、救急病院において手当てを受けた。このこんろは構造上問題があるのではないかと、ご主人から連絡があった。

〔調査・対応結果〕

事故を起こした奥様から詳しく状況を聞いたところ、ご主人の申し出と食い違っており、焼き上がった魚をグリル皿ごと取り出しお皿に移し、グリル皿をこんろに戻そうとした時、グリル皿がぐらつき、中のお湯が足にかかって火傷を負ったとのこと。取扱説明書には、注意事項として「グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の水がこぼれないように注意する」、「グリル水入れ皿を勢いよく出し入れしない」等火傷の恐れがある内容が明記されている。よって使用者の不注意であることを説明し、使用前に取扱説明書をよく読んで使用するよう喚起した。

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

ラベル見本

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
07.10.1	ダブルチェック	07-002-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
10.2.17	ダブルチェックＬＬ	10-002-0202	㈱クラコ	06-6222-6711
10.6.23	ダブルチェックＭ型	10-002-0203	㈱クラコ	06-6222-6711
09.8.25	グリースダンパー	09-002-0204	㈱クラコ	06-6222-6711
10.11.22	バッフレッシュⅡ	10-002-1302	㈱アクシー	06-6682-2251
10.2.17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	㈱深川製作所	048-257-3111
10.6.23	ファイヤープルーフⅢ型	10-002-1502	新成工業㈱	03-3403-2216
09.6.29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス㈱	084-922-2855
09.4.23	Ｖフィルター	09-002-1704	ホーコス㈱	084-922-2855
11.1.26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス㈱	084-922-2855
10.9.1	ＪＧＺグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画㈱	06-6266-2895
08.12.17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機㈱	03-3843-4851
08.11.5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機㈱	03-3843-4851
08.5.7	チャコフィルター	08-002-2605	エース工機㈱	03-3843-4851
09.4.2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック㈱	042-939-1635
08.4.7	ニューオンリーワン	08-002-2803	㈱安達工業	0766-28-8100
11.3.23	ＥＸグリスフィルター	11-002-2902	㈱エルク	03-5379-1522
11.3.23	ＥＸグリスフィルターＰタイプ	11-002-2903	㈱エルク	03-5379-1522
09.8.26	エイエルフィルター	09-002-3501	㈱エイエル工業	044-555-1185
11.6.30	スーパークリーンフィルターⅡ	11-002-3902	津守興業㈱	048-222-6187
11.6.30	スーパークリーンフィルターⅢ	11-002-3903	津守興業㈱	048-222-6187
11.2.19	カルミックグリスフィルターＧＦ-Ｆ	11-002-4001	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11.2.19	カルミックグリスフィルターＧＦ-Ｌ	11-002-4005	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11.7.5	グリスフィルターＬ８型	11-002-4201	㈱ダスキン	06-6821-5186
11.7.5	グリスフィルターＬ３-Ⅲ型	11-002-4204	㈱ダスキン	06-6821-5186
10.11.26	グリスフィルターＮ型	10-002-4203	㈱ダスキン	06-6821-5186
12.5.17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	㈱アクアエアー	045-893-0449
09.8.25	ソーレＩ型	09-002-4903	日之出㈱	0532-31-2237
11.12.28	セルテックフィルターＬ型	11-002-5001	㈱セルテック	047-491-6654
08.1.23	セルテックフィルターＢ型	08-002-5002	㈱セルテック	047-491-6654
11.12.28	セルテックフィルターＫ型	11-002-5003	㈱セルテック	047-491-6654
08.9.8	セルテックフィルターＭ型	08-002-5004	㈱セルテック	047-491-6654
07.12.14	ＳＫグリスフィルターＨ-１型	07-002-5103	㈱サニクリーン	03-3453-2231
08.7.10	ユニフィルター	08-002-5301	㈱ユニマットライフ	03-5770-2050
11.12.28	ジョンソンＪフィルター	11-002-5401	ディバーシー㈱	045-640-2240
08.1.23	ジョンソンＪフィルターＢ型	08-002-5402	ディバーシー㈱	045-640-2240
09.4.23	ＦＣ'09	09-002-5501	㈱ＨＡＬＴＯＮ	03-6804-7297
06.5.11	チャントルフィルター	06-002-5801	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
09.10.30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
11.12.28	ＥＣＯウェーブ	11-002-5901	オピニオン㈱	03-5545-1691

10. 6. 23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン㈱	03-5545-1691
11. 6. 30	プラスワン	11-002-4401	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 5. 18	プラスワン・スーパー	07-002-6001	JFE商事住宅資材㈱	047-390-5171
07. 11. 30	DFフィルター	07-002-6201	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 10. 30	DVフィルター	09-002-6202	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09. 6. 29	DVSフィルター	09-002-6203	㈱ダイフィル	06-6746-3773
08. 9. 11	SCフィルター	08-002-6401	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅡ	08-002-6402	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
08. 2. 29	SCフィルターⅢ	08-002-6403	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
10. 7. 8	アルファフィルターⅡ	10-002-6502	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
10. 7. 8	アルファフィルターⅢ	10-002-6503	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
12. 5. 17	CERSUPER	12-002-6901	㈱シー・イー・アール	0466-83-4411
09. 7. 14	フランケフィルター	09-002-7001	㈱上野製作所	03-3652-5211
11. 7. 22	H1フィルター	11-002-7101	㈱アルテック九州	0968-68-1455
11. 12. 28	グリスカット	11-002-7201	㈱クリエ	053-428-0551

●グリスエクストラクター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	08-001-0102	㈱村幸	03-5777-0011
09. 8. 25	エアロ・ギミック	09-001-0501	㈱クラコ	06-6222-6711
11. 3. 29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業㈱	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

08. 2. 29	ゲイロードベンチレーターGX2-BDL	08-003-0102	㈱村幸	03-5777-0011
07. 10. 1	エアロ・ウエイ	07-003-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 6. 29	SOIL SCRUBBER	09-003-0801	㈱加藤厨房設備	03-3745-3141
10. 12. 21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー㈱	03-3221-7911
10. 12. 22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材㈱	03-3615-6011
07. 1. 22	エアーワンダーⅡ	07-003-1402	㈱シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411

平成23年度　交付ラベル　163,550枚

一般社団法人日本厨房工業会

7月(文月)

1日（日）　国民安全の日
2日（月）　たわしの日、蛸の日
3日（火）　ソフトクリームの日
4日（水）　梨の日
6日（金）　サラダ記念日
7日（土）　七夕、川の日、サマーバレンタインデー、竹・たけのこの日、乾麺デー、カルピスの日、冷やし中華の日
10日（火）　国土建設記念日、建設省開庁記念日、四万六千日、納豆の日
13日（金）　盆迎え火
15日（日）　盆、盂蘭盆会、中元
16日（月）　海の日、盆送り火、薮入り、国土交通Day、駅弁記念日
20日（金）　ハンバーガーの日
22日（日）　下駄の日、ナッツの日
23日（月）　米騒動の日
25日（水）　かき氷の日、味の素の日
26日（木）　幽霊の日
27日（金）　土用の丑の日、スイカの日
28日（土）　菜っ葉の日

一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、全国をフォローする会員ネットワーク!

最新厨房設備機器の納入から、飲食店・給食施設の設備設計・施工まで、業務用厨房に関することは、JFEA会員にお任せください。

全406社
(2012年6月29日現在)

●北海道支部

㈱AIHO 札幌支店
北沢産業㈱ 札幌支店
㈲北見厨房
㈱コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブキッチンテクノ㈱ 札幌営業所
サンスチール工業㈱
㈱白石製作所
タニコー㈱ 北海道事業部
厨房サービス㈱
㈱中西製作所 北海道支店
ニチワ電機㈱ 札幌営業所
日本調理機㈱ 北海道支店
パナソニックES産機システム㈱ 北海道支店
福島工業㈱ 札幌支店
㈱フジマック 札幌営業部
細山熱器㈱ 札幌営業所
㈱ホワイトスチール工業
㈱マグナ 札幌営業所
㈱マルゼン 北海道営業所
三浦工業㈱ 食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県

㈱AIHO 盛岡営業所
三機商事㈱

●宮城県

㈱エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター㈱ 仙台営業所
㈱大穂製作所 仙台営業所
北沢産業㈱ 仙台支店
㈱コメットカトウ 仙台営業所
タニコー㈱ 東北事業部
東北アイホー調理機㈱
㈱中西製作所 東北支店
ニチワ電機㈱ 仙台営業所
日本洗浄機㈱ 仙台営業所
日本調理機㈱ 東北支店
パナソニックES産機システム㈱ 東北支店
福島工業㈱ 東北支店
㈱フジマック 東北事業部
㈱北拓機工
ホシザキ東北㈱
細山熱器㈱ 仙台出張所
㈱マルゼン 東北営業所
三浦工業㈱ 食機仙台営業課

●秋田県

㈲ケーエムイー
新日産業㈱
㈱ビンテック
㈱フルタ

●山形県

㈱三陽製作所
せんじん商事㈱

●福島県

㈲浅川製作所

●関東支部

●茨城県

小野地 賢治
東邦厨房㈱

●群馬県

伊東電機関東販売㈱
㈱大道産業
パナソニック㈱アプライアンス社
㈲坂東厨房

●埼玉県

㈲イー・ジャパン・フード・サービス
㈱ウエテック研究所
エース工業㈱
㈱エム・アイ・ケー
㈱小倉厨房工業所
桐山工業㈱
クリーンテック㈱
㈲敬和
㈱河野製作所
㈱伸和商会
仲産業㈱
㈱中西製作所 北関東支店
㈱ネオシス 本社工場
㈱深川製作所
㈱扶洋 関東支店
㈱本庄厨房機器製作所
ミクニ厨房設備㈱
㈱モリチュウ

●千葉県

㈱ウィンターハルター・ジャパン
㈱関東三貴
JFE商事住宅資材㈱
㈱セルテック
㈱千葉工業所
㈱野田ハッピー
㈱舞浜ビルメンテナンス

●東京都

アイセック㈱
㈱AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業㈱
アサヒ装設㈱ 東京営業所
東産業㈱
㈱泉設備
イトヤ㈱
㈱上野製作所
エース工機㈱
エスケーエイ㈱
㈱エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター㈱
エレクトロラックス・ジャパン㈱
㈱エレミック
㈱オーディオテクニカ
㈱大穂製作所 東京営業所
オザキ㈱
オピニオン㈱
オルガノ㈱
㈱カジワラキッチンサプライ
㈱加藤厨房設備
㈱キシ・トレーディング
北沢産業㈱
㈱キャニオン
国立厨房サービス㈱
クマノ厨房工業㈱
クリーンエイド販売㈱
クリナップ㈱
コニカミノルタテクノプロダクト㈱
㈱コメットカトウ 東京支店
㈲サカモト
サンウエーブキッチンテクノ㈱
三幸㈱
㈱サンテックコーポレーション
サンデン㈱
㈱シー・エス・シー
㈱シードトラスト
㈱正和
㈱シンガーハッピージャパン
新成工業㈱
新日本厨機㈱
シンプロメンテ㈱
セコムアルファ㈱
㈱ソフテック
大成工業㈱
大和厨設㈱
タニコー㈱
㈱椿厨房具製作所
㈱照姫
㈱戸井田製作所
東英商事㈱
東京管材㈱
東京超音波技研㈱
東京板金工業㈱
東都ビル整備工業㈱
東宝工機㈱
トーエイ工業㈱
トーショー機材㈱
トランスゲイト㈱
ナカザキ厨設㈱
㈱中西製作所 東京支店
ニチワ電機㈱ 東京支店
日産設備工業㈱
㈱ニット技研
日本エスシー㈱
日本給食設備㈱
日本洗浄機㈱
日本厨房サービス㈱
日本調理機㈱
日本ランコ㈱
パナソニックES産機システム㈱
パナソニックES産機システム㈱ 首都圏支店
バリバリシステム㈱
㈱HALTON
ヒゴグリラー㈱ 東京営業所
福島工業㈱ 東京支社
㈱富士工業所
㈱フジマック
㈲藤村製作所
㈱ブリヂストン 産業用化成品販売部
ホシザキ東京㈱
細山熱器㈱
ホバート・ジャパン㈱
㈱マグナ
マッハ機器㈱
㈱マルゼン
三浦工業㈱
㈲美濃製作所
㈱村幸
横河電子機器㈱
㈱ラショナル・ジャパン
理研機器開発㈱
菱電エレベータ施設㈱
ワシオ厨理工業㈱
㈱和田製作所

●神奈川県

㈱エイエル工業
エイシン電機㈱
㈱三栄コーポレーションリミテッド
タイジ㈱
㈲大洋
タマ設備工業㈱
㈱両津工業

●新潟県
サカタ調理機㈱
スギコ産業㈱
㈱ハイサーブウエノ
㈱ハシモト
㈱ワクイ

●山梨県
石川調理機㈱

●長野県
㈱伊東電機工作所
テクノ・フードシステム㈱

●東海北陸支部

●富山県
㈱安達工業
㈱富士厨機
ヤマヤ物産㈲

●石川県
アサヒ装設㈱
サンタ㈱
ホシザキ北信越㈱
㈱マコト

●福井県
畑中厨房㈱
㈱ラボー

●岐阜県
共栄産業㈱
㈱シンコー製作所
㈱セイコー

●静岡県
泉工業㈱
㈱クリエ
三和厨理工業㈱
東洋厨機工業㈱
㈱中松
㈱早川製作所
㈱原川商店
マルゼン厨機㈱
山田冷機工業㈱

●愛知県
㈲愛知厨房製作所
㈱AIHO
イシダ厨機㈱
㈱エムラ販売
オザキ㈱ 名古屋営業所
押切電機㈱
兼八産業㈱
北沢産業㈱ 名古屋支店
㈱国益社
㈱コメットカトウ
㈱CEK
シーケークリーンアド㈱
シンポ㈱
大有設備工業㈱
タニコー㈱ 中部事業部
中日厨房設備㈱
㈱厨林堂
㈱豊田エイタツ
㈱中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機㈱ 名古屋支店
日本洗浄機㈱ 名古屋営業所
㈱日本厨房工業
日本調理機㈱ 中部支店
服部工業㈱
パナソニックES産機システム㈱ 中部支店
㈱パロマ
福島工業㈱ 中部支社
㈱フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機㈱
㈱マルゼン 名古屋支店
㈱メイトー
横河電子機器㈱ 中部営業所
㈱ライチ
リンナイ㈱
㈱渡辺事務所

●三重県
㈲アイジィエー
㈱ウサミ
スズカン㈱
㈱タチバナ製作所
㈱中部コーポレーション
㈱三重特機

●関西支部

●滋賀県
大洋厨房㈱

●京都府
FKK㈱
シェルパ㈱
㈱八木厨房機器製作所

●大阪府
㈱AIHO 大阪支店
㈱アクシー
アサヒ装設㈱ 大阪営業所
旭調理機㈱
㈱エース厨房機器製作所
㈱エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン㈱ 大阪支店
王子テック㈱ 大阪営業所
㈱大穂製作所 大阪営業所
オザキ㈱ 大阪営業所
㈱尾高厨房器製作所
㈱川泰
関西スチールネット㈱
北沢産業㈱ 大阪支店
クウケン㈱
㈱クラコ
晃洋厨機㈱
㈱コメットカトウ 大阪営業所
㈲コヤマ
㈱サミー
三喜ゴム㈱
三宝ステンレス工業㈱
三和厨房㈱
㈱シルクインダストリー
㈱千田
㈱ぞう屋
㈱ダイフィル
タニコー㈱ 関西事業部
㈱土谷金属
常盤ステンレス工業㈱
直本工業㈱
㈱中西製作所
ニチワ電機㈱ 大阪支店
日本洗浄機㈱ 大阪営業所
日本調理機㈱ 関西支店
パナソニックES産機システム㈱ 近畿支店
ヒゴグリラー㈱
㈱ヒロ・インターキッチン
福島工業㈱
㈱フジマック 近畿事業部
㈱扶洋
㈱逢光エンジニアリング
細田工業㈱
細山熱器㈱ 大阪営業所
ホバート・ジャパン㈱ 大阪支店
㈱増井厨房製作所
丸一㈱
㈱マルゼン 大阪支店
㈱明和製作所
山岡金属工業㈱

●兵庫県
関西興業㈱
後藤ステンレス産業
㈱ショウワ
ニチワ電機㈱
㈱明城製作所

●奈良県
㈱シンコー

●中四国支部

●鳥取県
㈲エフエスエーシステムズ

●島根県
ホクサン厨機㈱

●岡山県
㈱AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
㈲オリエンタル物産
㈱創研厨房
綜合厨器㈱
タカラ産業㈱
㈱中西製作所 岡山営業所
㈱BSS
ビナン厨器㈱
㈱福井厨房
福島工業㈱ 岡山支店
㈱マルゼン 岡山営業所
山県化学㈱
㈱山中

●広島県
北沢産業㈱ 広島支店
タニコー㈱ 中国四国事業部
㈱中西製作所 中四国支店
ニチワ電機㈱ 広島営業所
日本調理機㈱ 中国支店
パナソニックES産機システム㈱ 中四国支店
広島アイホー調理機㈱
福島工業㈱ 広島支店
㈱フジマック 中四国事業部
㈱フロムシステムダイレクト
ホーコス㈱
ホシザキ中国㈱
㈱丸八

●徳島県
㈲東四国厨房設備

●香川県
北沢産業㈱ 高松支店
㈱サムソン
四国厨房器製造㈱
㈱中西製作所 高松営業所
ニチワ電機㈱ 高松営業所
福島工業㈱ 四国支店
ホシザキ四国㈱

●愛媛県
㈲厨房のウエマツ
㈱マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

●福岡県
㈱AIHO 九州支店
アサヒ装設㈱ 福岡営業所
伊藤産業㈱
エムケー厨設㈱
王子テック㈱
㈱大穂製作所
オザキ㈱ 福岡営業所
北沢産業㈱ 福岡支店
㈱九州イトミック
㈱コメットカトウ 九州営業所
タニコー㈱ 九州事業部
㈱中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業㈱
ニチワ電機㈱ 福岡営業所
日本洗浄機九州販売㈱
日本調理機㈱ 九州支店
㈱ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム㈱ 九州支店
福島工業㈱ 西日本支社
㈱フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九㈱
細山熱器㈱ 福岡営業所
㈲丸枝
㈱マルゼン 福岡営業所

●長崎県
㈱長崎日調

●熊本県
イシヌキチョウリ㈱

●大分県
㈱中栄工業

●宮崎県
㈲丸一厨房

●鹿児島県
㈱第一食器
ホシザキ南九㈱

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険㈱
ADEKAクリーンエイド㈱
大阪ガス㈱
岡山ガス㈱
関西電力㈱
西部ガス㈱
四国電力㈱
商工サービス㈱
仙台市ガス局
中国電力㈱
中部ガス㈱
中部電力㈱
ディバーシー㈱
東京ガス㈱
東京サラヤ㈱
東京電力㈱
東邦ガス㈱
東北電力㈱
トーセツ㈱
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス㈱
北海道ガス㈱
北海道電力㈱
メガソフト㈱

http://www.jfea.or.jp

■本号掲載広告企業名

(50音順)

●5月29日、新藤兼人監督が亡くなり、増上寺で葬儀が執り行われていた。4月に100歳の誕生日を迎えたばかりであり、103歳を超えて新作に余念がないポルトガルのマノエル・ド・オリヴェイラ監督には譲るものの、生涯現役であり続けた稀有な映画人であった。●昨年の本誌通巻500号に続き、今年は工業会創立50周年ということで、6月6日に記念式典と祝賀会が開催され、各界から多くの方にご来訪いただいた。●祝辞でも早くも100周年を期待する声が多く寄せられ、身が引き締まる思いであった。●ちなみに100歳を前に『一枚のハガキ』を撮った新藤監督は、50歳の頃は、自身の立ち上げた独立系映画会社・近代映画協会を畳む覚悟で撮った『裸の島』が国際的に評価されて見事にV字回復し、意気軒昂だった頃である。見習いたいものである。

厨房

平成24年7月5日発行

●

第49巻／第7号（No.517）

発行人　福島　裕
編集　工業会広報編集委員会
広報担当副会長　渡辺恵一
広報編集委員会委員長　中川幹夫
広報編集委員会委員　深澤及／細山欣也
寺部良洋／佐々木學
浜野勝正／水上強
松尾圭次／精松弘充
浅場由成／岩崎正明
戸田史子
地方編集委員　吉田義一(北海道)
沼野章久(東北)
宮沢慎一(東海北陸)
堀之内健士(関西)
福井正晃(中四国)
小野富生(九州)
挿絵　春兆

発行所　一般社団法人　日本厨房工業会
〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL(03)3585-7251　FAX(03)3585-0170
印刷　伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

定価420円（税込）　毎月１回５日発行
年間購読　5,040円（税込）
半年購読　2,520円（税込）
会員購読料は各年度会費中に含みます。

最新版の登場です。

業務用厨房関係法令集、
2012年の最新大改訂です。

業務用厨房の設計と施工には、さまざまな法令が関係しています。本書は、厚生労働省、経済産業省、国土交通省、総務省、文部科学省、環境省、農林水産省、財務省の各種法令から、厨房の設計・施工に際して必要とされる法律・政令・省令・条例・通達などを収録した書籍です。安全・安心な厨房の設計・施工のために、必携の一冊。

業務用厨房関係法令集
2012年版

新たに追加された法令

健康増進法
健康増進法施行令
健康増進法施行規則
事務所衛生基準規則
減価償却資産の耐用年数等に関する省令
……etc

内　容
■本書の構成とその読み方
■目　次
第１章　厚生労働省関係
第２章　経済産業省関係
第３章　国土交通省関係
第４章　総務省関係
第５章　文部科学省関係
第６章　環境省関係
第７章　農林水産省関係
第８章　財務省関係

業務用厨房関係法令集 2012年版

■A4判・286頁　■価格:4,800円（税込）、会員価格:3,800円（税込）　※送料含む

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、4つの力を効果的に機能させることで、
お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。
たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、
コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。
4つの力があるから、もっとお役に立てる。
それが日本調理機です。

コンサルティング力
Consulting

設計力
Design

製品力
Products

メンテナンス力
Maintenance

NITCHO
日本調理機株式会社
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号　Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001:2008認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

●支店　北海道　東北　中部　関西　中四国　九州
●営業所　旭川　釧路　帯広　北見　道南　青森　秋田　郡山　盛岡　山形　立川　山梨　横浜　千葉　埼玉　茨城　栃木　群馬　長野　新潟　上越　浜松　岐阜　神戸　岡山　高松　松山　徳島　福岡　熊本　鹿児島　沖縄

厨房
第49巻 第7号NO・517
平成24年7月5日発行(毎月1回5日発行)

発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円(送料共)